This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

NEDL TRANSFER
HN 2TUA P

Agr 217.10
KF90

Vanderkemp book

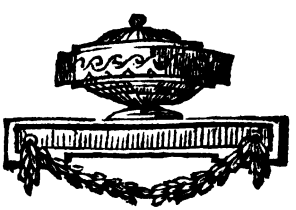
Rec'd July 17, 1830.

TRAITÉ
ÉCONOMIQUE
ET
PHYSIQUE
DES OISEAUX DE BASSE-COUR.

TRAITÉ
ÉCONOMIQUE
ET
PHYSIQUE
DES OISEAUX DE BASSE-COUR:

Contenant la description de ces Oiseaux, la maniere de les élever, de les multiplier, de les nourrir, de les traiter dans leurs maladies, & d'en tirer profit, tant pour nos aliments, que pour nos médicaments, & pour les différents Arts & Métiers.

PAR M. BUCHOZ.



A LIEGE,
Chez F. J. DESOER, Imprimeur-Libraire, à la Croix d'or, sur le Pont-d'Ille.

M. DCC. LXXVII.

46.58.5
12
Agr 217.10
*
HARVARD COLLEGE LIBRARY

PRÉFACE.

L'OUVRAGE que nous offrons aujourd'hui au Public, eſt le premier en ce genre qui ait paru en France. Perſonne avant nous n'a publié un Traité ſur les Oiſeaux de Baſſe-Cour, ſi on excepte ſeulement le ſavant Réaumur, qui nous a donné deux Traités; l'un en deux volumes, ſous le titre de l'Art de faire éclorre les Poulets; *& l'autre en un petit volume, ſous celui de la* Pratique de cet Art : *mais ni l'un ni l'autre de ces deux Traités n'embraſſe tous les Oiſeaux qu'on éleve dans les Baſſes-Cours; ils ſe réduiſent à un ſeul genre de volaille, qui eſt le Coq & la Poule. Il eſt néanmoins vrai que quelques Auteurs ont parlé des autres Oiſeaux de Baſſe-Cour; mais ce qu'ils en ont dit, eſt, ou trop ſuccinct, ou eſt noyé dans de nombreuſes collections. Nous avons remédié par ce Traité à l'un & à l'autre de ces inconvénients. Nous préſentons ſous un*

même point de vue à nos Lecteurs, tout ce qui peut concerner la famille volatile qu'on éleve communément dans les Basses-Cours; nous traitons en conséquence dans cet Ouvrage de dix sortes d'Oiseaux; nous commençons par le Paon, comme étant l'ornement des Basses-Cours; nous donnons la description de cet Oiseau, son caractere, ses mœurs, son pays originaire, la façon dont il s'est naturalisé dans nos climats, la ponte de ses œufs, la nourriture qui lui convient, la maniere de multiplier son espece, d'élever les Paonneaux, la méthode usitée chez les Habitants du Royaume de Cambaye, pour en faire la chasse, ses cris, les plantes qui lui sont favorables, celles qui lui sont nuisibles, les insectes qui le tourmentent, la sympathie qu'il a avec les Dindons, & enfin ses propriétés alimentaires, médicinales & économiques, parmi lesquelles nous plaçons le fameux remede anti-épileptique de Madame la Comtesse de Waldruk.

Nous passons de-là au Dindon, comme étant l'Oiseau qui approche le plus du Paon, & qui tient en quelque façon le milieu entre

celui-ci & le Coq; nous commençons d'abord par ſa deſcription, ainſi que c'eſt notre uſage; nous rapportons ſon anatomie, ſa patrie, ſes variétés, ſes différentes attitudes, ſon caractere, entr'autres, ſa colere, ſes cris, ce qui diſtingue ſa femelle, la tendreſſe de la Poule-d'Inde pour ſes petits, la lenteur de la marche de ces Oiſeaux, la méthode uſitée chez les Habitants de la Louiſiane pour en faire la chaſſe, le choix qu'on doit faire d'un bon Coq-d'Inde pour la multiplication de l'eſpece, les batailles que ſe donnent entre eux ces Oiſeaux mâles, leur accouplement, la qualité que doit avoir une bonne Poule-d'Inde, la couleur de ſes œufs, ſa ponte, la façon d'élever les jeunes Dindons, les peines qu'ils donnent amplement dédommagées par le profit qu'on en tire, les avantages qu'on a de les élever par troupeaux; les ſoins qu'on doit avoir pendant le temps de l'incubation, ſoit pour les œufs, ſoit pour les couveuſes, & après l'incubation, lorſque les petits ſont éclos; la nourriture qui convient aux Dindonneaux, la façon de remédier à ces animaux, lorſque dans leur

jeuneſſe ils ſe trouvent languiſſants; la néceſſité de les conduire à la campagne, quand ils ſont parvenus à un certain âge; les qualités que doit avoir celui qui eſt chargé de les conduire; la méthode pour les chaponner, pour les engraiſſer; les plantes qui leur ſont pernicieuſes & favorables; les maladies auxquelles les Dindons ſont ſujets, avec les remedes qu'on y peut apporter; l'amour de ces oiſeaux pour les bois; la façon de remplacer les Poules-d'Inde couveuſes par les Poules ordinaires, & réciproquement celle de remplacer les Poules ordinaires couveuſes par les Poules-d'Inde; les propriétés économiques de ces oiſeaux, les propriétés alimentaires; enfin des obſervations médicinales.

Le troiſieme animal que nous conſidérons, & qui forme le troiſieme Chapitre de cet Ouvrage, eſt le Coq & la Poule : mais comme nous nous ſommes très-étendus ſur cet oiſeau, & que nous l'avons conſidéré ſous tous les aſpects, nous avons été obligés de diviſer ce Chapitre en ſix Articles différents. Dans le premier Article nous traitons du Coq, nous rapportons ſa deſcription, ſes variétés,

ſon

ſon chant, ſa lubricité, le nombre des Poules auxquelles il peut ſuffire, ſon amitié pour elles, le choix qu'on doit faire pour donner de bons Coqs dans les baſſes-cours, & la façon de s'y prendre pour les préſenter aux Poules, les batailles que les Coqs ſe donnent entre eux, la durée de leur vie, leur vue perçante, les prétendus œufs qu'on dit fauſſement qu'ils pondent, leurs monſtruoſités, les cornes que quelques-uns portent, la diſſection de ces cornes, les propriétés alimentaires & médicinales de ces oiſeaux.

Le ſecond Article de ce Chapitre eſt deſtiné au Chapon; nous définiſſons d'abord cet être ſingulier, & ce qu'on entend par Chapon Cocâtre; nous indiquons enſuite la maniere de chaponner, les accidents qui arrivent après cette opération, l'ancienneté de cette méthode, les changements & les métamorphoſes qui ſurviennent aux Coqs après être chaponnés, la perte de leur voix, le mépris que la volaille a pour eux, la délicateſſe qu'acquiert leur chair; nous finiſſons par la façon de les engraiſſer, & par leurs propriétés alimentaires; nous en rapportons auſſi les propriétés médicina-

les qui ſe terminent uniquement à ſa graiſſe.

Le troiſieme Article eſt plus étendu, il s'y agit de la Poule; nous expoſons d'abord le caractere qui la diſtingue du Coq; nous en donnons les variétés, parmi leſquelles on conſidére principalement les Poules huppées, le pays natal de ces animaux, le choix qu'on en doit faire pour la multiplication de l'eſpece, la façon de connoître les jeunes Poules, & la néceſſité de ſe défaire des anciennes, le méchaniſme de l'accouplement du Coq avec la Poule, les œufs inféconds qu'elles font lorſqu'elles ne communiquent pas avec le mâle, leur ponte, la conſtruction de leur eſtomac, & comment s'y fait la digeſtion des organes propres à leur reſpiration, la deſcription anatomique du tube inteſtinal de ces volatiles, le logement qui leur convient, connu ſous le nom de poulailler, la néceſſité de joindre de petits poulaillers au grand, & d'y placer des paniers pour ſervir de nids, l'uſage avantageux de planter un arbre auprès du poulailler, & d'y placer un fumier, la conſtruction d'une verminiere, les avantages & déſavantages qui en peuvent réſulter, le nombre des Pou-

les qu'on doit garder, l'heure de leur lever, de leur coucher, & de leur donner à manger, la nourriture qui leur convient, & celle qui leur eſt contraire, l'avantage de donner à manger aux Poules dès le matin, & dans le même endroit, la maniere de recueillir leurs œufs, la néceſſité de nettoyer & de parfumer leur habitation, la méthode pour les faire pondre en hiver, & les faire couver, la préparation de leurs nids, le choix qu'on doit faire des Poules qu'on veut faire couver, la ſaiſon la meilleure pour l'incubation, & les ſoins qu'on doit avoir des Poules pendant ce temps; les maladies auxquelles elles ſont ſujettes, avec le traitement qui convient; les différentes manieres de les engraiſſer, & la façon de remédier à ces animaux, quand ils ſont trop gras, & qu'en conſéquence ils ne font plus d'œufs; les propriétés alimentaires des Poules, & des réflexions médicinales ſur ces propriétés; les différents uſages qu'en fait la médecine, accompagnés de quelques formules; enfin les propriétés économiques de ces oiſeaux.

Le quatrieme Article eſt très-peu étendu ; la Poularde en fait l'objet. On explique dans cet Article ce qu'on entend par Poularde, & comment la femelle du Coq prend ce nom ; on pratique ſur les ovaires des Poules à-peu-près la même opération que ſur les teſticules des Coqs ; la chair de ces animaux devient par cette opération beaucoup plus délicate & ſucculente.

Le cinquieme Article concerne l'œuf ; nous donnons ſa définition, ſes différentes eſpeces, l'anatomie de celui de la Poule, la cicatricule qui s'y trouve, ſes principes chymiques, les accidents ſinguliers qu'on remarque ſouvent dans ce genre de production : nous expliquons ce qu'on entend par œufs de Coq, & ce d'après les diſcuſſions du célebre M. de la Peyronnie : nous indiquons les différentes méthodes qu'on emploie pour pouvoir les conſerver, la marque diſtinctive pour connoître s'ils ſont frais, & les expériences qui ont été faites pour les rétablir lorſqu'ils ont été gâtés, la façon de les ſaler, uſitée chez les Malages ; nous nous permettons, ſelon notre méthode ordinaire, quelques réflexions médicinales ; nous paſſons de-là aux propriétés ali-

mentaires des œufs pour les beſtiaux, & à la façon dont on s'en ſert pour engraiſſer les veaux; viennent enſuite les propriétés médicinales des œufs, qui ſont ſans nombre; tout le monde ſait que les coquilles de l'œuf ſont partie du fameux remede de Mlle. Stephens : nous rapportons entr'autres neuf formules médicinales, dans leſquelles on les fait entrer, & douze formules vétérinaires; nous finiſſons enfin cet Article par les uſages économiques des œufs, on s'en ſert pour enlever les taches des habits, pour faire de l'encre portative, pour recoller les vaſes caſſés, &c.

Le ſixieme Article eſt le plus intéreſſant; nous y traitons des Poulets, & de la maniere de les élever : nous les examinons dès l'inſtant même de leur formation; nous rapportons tout leur développement ſucceſſif pendant le temps de l'incubation; nous indiquons la ſituation de la cicatricule, où ſe trouvent tous les rudiments de leur exiſtence; nous rendons raiſon, pourquoi le Poulet ne ſe trouve jamais renverſé dans ſon œuf; nous faiſons voir comment il s'y nourrit, & comment il fait pour en ſortir, quelle ſituation il y garde dans les différents

temps de l'incubation, combien ſa tête eſt groſſe à proportion du reſte du corps; nous expliquons ce qu'on entend par œufs béquetés, & comment cela peut être occaſionné par les premiers coups de bec du Poulet; pourquoi les Poulets varient-ils entr'eux pour le temps de leur ſortie de l'œuf; quels ſont les dangers qui en réſultent lorſqu'ils ſortent trop tôt, & quels obſtacles ils ont à vaincre; nous paſſons de-là aux abus qui réſultent de tremper le œufs dans l'eau chaude quand ils ſont prêts à être béquetés, pour en venir enſuite à la deſcription du Poulet lorſqu'il ſort de l'œuf; après tous ces préliminaires phyſiques, nous entrons dans les détails économiques : nous expoſons d'abord le choix qu'il faut faire des œufs qu'on veut faire couver; il eſt de fait que ceux qui ſont récemment pondus ſont les meilleurs; il y a une méthode d'eſſayer s'ils ſont bons pour l'incubation, nous l'indiquons ici; nous relevons en même temps la plupart des préjugés qui ſe ſont établis parmi les gens de campagne, au ſujet du temps de l'incubation & d'autres futilités; nous indiquons le nom-

bre d'œufs qu'il faut pour chaque Poule, la méthode qu'on peut employer pour ſe procurer des Poulets pendant l'hiver, le logement qui convient, tant pour la Poule, que pour ſes Pouſſins, la conſtruction de ſon nid, & la néceſſité de le nettoyer & de le parfumer: nous répétons ici un peu plus au long ce que nous n'avons fait qu'ébaucher à l'Article de la Poule : nous entrons dans des détails ſur les précautions à prendre pendant le temps de l'incubation: nous parlons des Poules couveuſes, impatientes, gourmandes, &c. & nous expoſons les moyens qu'on peut employer pour y remédier; nous détaillons enſuite les ſoins qu'il faut avoir lorſque les Poulets ſont prêts à être éclos, comment on doit mirer quelque temps auparavant les œufs; après quoi nous rapportons les ſoins qu'on doit ſe donner lorſque les Poulets ſont éclos, la néceſſité de les laiſſer ſous leur mere pendant un jour, ſans leur donner à manger; la nourriture qui leur convient, un procédé nouveau pour leur faire prendre en peu de temps tout leur accroiſſement, la ſollicitude de la Poule pour eux, la façon économique de donner

trois couvées de Poulets à conduire à une ſeule Poule, la méthode de ſe ſervir des Chapons pour cet uſage, l'utilité qu'on peut retirer des Poules-d'Inde pour la multiplication des Poulets, la méthode artificielle uſitée en Egypte pour les faire éclorre, celle de M. de Réaumur & de quelques Modernes; toute chaleur eſt bonne pour cet effet, même celle de l'homme, pourvu qu'elle ſoit au même degré que celle de la Poule, ce qu'on peut connoître par le moyen d'un thermometre; il eſt cependant à obſerver que la chaleur moindre n'eſt pas ſi nuiſible à l'incubation que la chaleur trop forte; l'humidité lui eſt auſſi très-contraire, auſſi c'eſt à quoi nous avons dit qu'il falloit obvier dans la conſtruction des fours qu'on deſtine à cet effet, & dont nous rapportons la deſcription: on peut auſſi employer au même uſage les fours de Boulangers, Pâtiſſiers, &c. Mais ce n'eſt pas aſſez d'avoir indiqué la méthode artificielle de faire éclorre les Poulets, il leur faut une mere pour les conduire, lorſqu'ils ſont nés, c'eſt à quoi M. de Réaumur a pourvu en inventant une mere artificielle; nous entrons dans ce détail,

détail, d'après ce ſavant Académicien, & d'après les extraits qu'en a donnés le Naturaliſte François, M. de Buffon; nous donnons donc ici la deſcription d'une étuve, d'une pouſſiniere, enfin d'une mere artificielle; les propriétés alimentaires, ſuivant notre plan, doivent ſuivre tous ces détails; nous finiſſons enfin par les propriétés médicinales. On ſait que l'eau de Poulet, ſi uſitée en médecine, doit néceſſairement y figurer; nous y rapportons un remede expérimenté par le Docteur Seguer, pour la lienterie.

Tels ſont tous les Articles qui compoſent le troiſieme Chapitre de cet Ouvrage, & qui conſéquemment eſt de tous le plus étendu; le ſuivant n'eſt pas à beaucoup près auſſi utile, puiſqu'on n'y traite que d'un oiſeau qui a bien de la peine à s'accréditer parmi nous, c'eſt la Pintade; nous en donnons d'abord, comme il eſt d'ordinaire, la deſcription, le caractere, la chaſſe qu'on en fait dans ſon pays natal, le lieu de ſon habitation, le reſpect qu'ont pour eux les oiſeaux de proie, la multiplicité & la couleur de ſes œufs, & ſes propriétés alimentaires.

Le Faiſan forme la matiere du cinquieme Chapitre. L'éducation de cet oiſeau eſt réſervée aux grands, nous en rapportons dans ce Chapitre la deſcription, le lieu de ſa naiſſance, le choix qu'on doit faire des Faiſandes pour la ponte, le nombre qu'il en faut donner à chaque mâle, l'enclos qui leur eſt propre, la nourriture, qui leur convient, la mèthode expérimentée de faire couver les œufs de Faiſandes par les Poules ordinaires, la conſtruction de la butte pour mettre les Faiſandeaux quand ils ſont éclos, & ſon méchaniſme, la nourriture qui leur convient pendant les premiers jours de leur naiſſance, & les ſoins qu'on en doit pour lors prendre; leur nourriture juſqu'au temps des moiſſons; la façon uſitée pour en peupler les bois, lorſqu'ils ſont aſſez forts; la maniere de leur couper les ailes pour les empêcher de s'éloigner de l'endroit où on les a mis, les ſoins à prendre d'eux pendant le mois de Juillet, les maladies auxquelles ils ſont ſujets, & le traitement qu'on peut employer dans ces maladies; la chaſſe qu'on en fait, & les appas qu'on leur préſente pour les attirer dans les filets,

enfin le caractere de ces oiſeaux ; leurs propriétés alimentaires & médicinales ne ſont pas non plus négligées.

Le ſixieme Chapitre traite des Outardes ; on y lit leur deſcription, leur habitude, leur caractere, la nourriture qui leur convient, leur patrie, la maniere de les élever dans les baſſes-cours, le peu de durée de leur vol, la ruſe du Renard pour les attrapper, la méthode uſitée pour en faire la chaſſe, & leurs qualités alimentaires avec quelques réflexions médicinales.

L'Oie forme le ſeptieme Chapitre ; nous y donnons ſa deſcription, ſes différentes eſpeces & variétés, ſes ſifflements, la durée de ſa vie, ſa tranſmigration, le choix qu'on en doit faire, ſa ponte, ſon incubation, les précautions qu'on doit prendre pour élever ſes petits, la nourriture qui convient à ce genre d'animaux, les plantes qui leur ſont contraires, la vigilance des Oïes, la méthode de les engraiſſer, leur logement, le nombre de femelles qu'on doit donner à chaque mâle, le temps propre pour les plumer, les grands profits qu'on en tire dans les baſſes-cours,

& les inconvénients qui réſultent du nourriſſage de ces oiſeaux ; les endroits qui conviennent le mieux pour leurs habitations, leurs propriétés alimentaires, la méthode de conſerver pendant long-temps leur chair ; enfin leurs uſages médicinaux & économiques.

Le Canard eſt le ſecond genre d'oiſeaux aquatiques dont nous faiſons mention dans ce Traité, il eſt l'objet du huitieme Chapitre ; nous expoſons la diviſion du genre, la deſcription de l'eſpece ſauvage, la différence de la femelle, la ſimple variété dans le Canard domeſtique, la peſanteur de cet oiſeau, ſa voix, ſon cri, ſes habitudes, la conſtruction de ſon nid, la ponte de ſes œufs, ſon incubation, la méthode pour élever les Canards ſauvages, le temps de leurs mues, l'habitation propre pour élever ceux qui ſont domeſtiques, & la façon uſitée chez les Chinois pour la propagation de cette eſpece d'oiſeaux ; la chaſſe qu'on fait des ſauvages, qui ſe réduit à trois différentes méthodes ; les avantages de faire couver les œufs de Cane par les Poules, le profit qu'on peut

tirer de ces ſortes d'oiſeaux dans la baſſe-cour, la façon de les engraiſſer, leurs propriétés alimentaires, médicinales & économiques.

Le Cygne ſuit le Canard dans l'ordre du Chapitre de cet Ouvrage, comme étant auſſi un oiſeau aquatique; nous y donnons ſa deſcription, l'uſage de la réflexion de ſa trachée-artere, ſon accouplement, ſa ponte, ſon incubation, ſon ſéjour, comment il a pu ſervir de modele aux navires, ſes habitudes, ſa nourriture, ſes ennemis, ſes uſages alimentaires, propriétés médicinales & économiques, le pronoſtic qu'on tire de ces oiſeaux pour le beau & le mauvais temps.

Après le Chapitre du Coq & de la Poule, celui du Pigeon eſt le plus étendu & le plus intéreſſant; tout le monde nourrit de ces oiſeaux, & par conſéquent il n'y a perſonne qui ne ſoit curieux de la maniere de les élever, c'eſt le ſujet du premier & dernier Chapitre de cet Ouvrage; voici en peu de mots les objets qui y ſont traités: nous commençons d'abord par les réflexions de M. de Buffon, ſur ſa domeſticité; nous faiſons connoî-

tre le caractere de cet oiſeau, ſes eſpeces, ſes variétés, ſes nuances, ſes races, la méthode la plus ſûre pour en fournir nos colombiers, la façon de les nourrir quand ils ſont jeunes, & de leur apprendre à manger, les aliments qui leur ſont propres, le temps de leur donner la liberté, la conſtruction du colombier, la propreté qui y doit regner, les nids qu'on y doit placer, les précautions à obſerver au ſujet de ces nids, la ſtérilité des Pigeons à la quatrieme année, les moyens aiſés de connoître leur âge, la néceſſité de les nourrir en certains temps de l'année, les heures de la journée propres à leur donner la nourriture, les différents ſecrets pour les empêcher de déſerter du colombier, & les ſecrets oppoſés, ce qui peut leur ſervir de priſon, la néceſſité de parfumer le colombier; le gouvernement des Pigeons-pattus, différents des précédents, connus ſous le nom de Fuyards, le logement qui convient à ces Pigeons-pattus, la méthode pour en avoir de bonne heure & de fort gros, le choix qu'on en doit faire pour la propagation de l'eſpece, l'accouplement du mâle & de la femelle, les ſoins qu'on

en doit avoir lorſqu'on les a mis dans la voliere, le temps de leur incubation, la façon dont ces jeunes Pigeons ſont nourris par leurs pere & mere, leur ponte, le nombre de leurs couvées, la durée de leur vie, le caractere diſtinctif du ſexe par la voix, la façon de boire qui eſt propre à ce genre d'animaux, & ſes qualités particulieres; la chaſſe des Pigeons Sauvages ou Biſets; enfin les propriétés alimentaires de ces oiſeaux; & pour ne rien oublier ſur ces animaux, nous y avons encore ajouté les uſages que la Médecine & l'Agriculture en tirent.

Par l'expoſé ſuccinct de ce qui eſt rapporté dans ces différents Chapitres, on peut juger de ſon utilité; on y trouve généralement toutes les connoiſſances néceſſaires pour tirer profit d'une baſſe-cour, c'eſt peut-être dans les campagnes la plus grande reſſource pour les Fermieres; une bonne ménagere ſait trouver dans ſa baſſe-cour de quoi payer ſes tailles, ſes domeſtiques, l'entretien intérieur de ſa maiſon, ſans être obligée de recourir aux productions de la terre, qui deviennent partà tout profit pour le Laboureur; depuis long-

temps on cherche la pierre philoſophale, on peut dire qu'elle eſt trouvée dans la propagation de la volaille; une baſſe-cour bien conduite peut rapporter juſqu'à cinq à ſix cents pour cent à ſon maître; mais il faut beaucoup de ſoin, d'attention & de précaution de la part de la gouvernante de baſſe-cour; ce n'eſt qu'à force d'induſtrie, d'intelligence & de travail, qu'on peut parvenir à s'enrichir; nous nous eſtimerions très-heureux, ſi par la publication de ce Traité nous pouvions ranimer dans les campagnes le goût pour ce nouveau genre de richeſſes, conſéquemment l'aiſance, que l'un de nos plus grands Rois deſiroit de donner aux Payſans; un des vœux de ce bon Roi, qui avoit pour ſes Sujets l'amour d'un pere pour ſes enfants; un des vœux de Henri IV, étoit que chaque Villageois pût tous les Dimanches mettre une Poule dans ſon pot; or il le pourroit, s'il donnoit tout le ſoin à rendre la volaille plus commune; nous avons actuellement l'avantage d'avoir un Roi qui conſerve le même amour pour ſon peuple qu'avoit Henri IV; que n'avons-nous donc pas à eſpérer ſous un pareil regne;

l'induſtrie

l'Induſtrie ſe ranimera dans les campagnes, l'aiſance s'y répandra par-tout; & dans les ſiecles à venir, on pourra dire qu'enfin ſous la domination de Louis XVI, les vœux de Henri IV ont été accomplis.

Avant de finir cette Préface, il eſt à propos de rendre compte des ſources auxquelles nous avons eu recours pour la rédaction de cet Ouvrage : nous nous ſommes ſervis, pour les deſcriptions, des Ouvrages des meilleurs Ornithologiſtes, tels que MM. de Buffon, Briſſon, Salerne; nous avons eu recours pour les uſages économiques, au Journal, Dictionnaire & Encyclopédie économiques, au Dictionnaire Vétérinaire & des animaux domeſtiques, au Dictionnaire domeſtique portatif, au Gentilhomme Cultivateur de M. Dupuy-d'Emportes, au Guide du Fermier, au Parfait Fermier, & à la Parfaite Fermiere; enfin à tous les meilleurs Ouvrages qui ont eu rapport, ſoit directement, ſoit indirectement aux objets que nous traitons dans celui-ci : nous avons auſſi fait uſage de nos propres obſervations, & expériences que nous avons

vu faire dans la maiſon paternelle : nous avons en outre conſulté les gens verſés en ce genre d'occupations, qui valent ſans contredit mieux que tous les livres qu'on pourroit conſulter.

TABLE

DES CHAPITRES.

PRÉFACE. Page v

CHAPITRE PREMIER. *Du Paon.* 1

CHAP. II. *Du Dindon.* 23

CHAP. III. *Du Coq & de la Poule.* 48

ARTICLE PREMIER. *Du Coq.* *ibid.*

ART. II. *Du Chapon.* 63

ART. III. *De la Poule.* 68

ART. IV. *De la Poularde.* 120

ART. V. *Des Œufs.* 121

ART. VI. *Des Poulets, & de la maniere de les élever.* 150

CHAP. IV. *De la Pintade.* 202

CHAP. V. *Du Faiſan.* 205

CHAP. VI. *De l'Outarde.* 219

CHAP. VII. *De l'Oie.* 224

CHAP. VIII. *Du Canard.* 239
CHAP. IX. *Du Cygne.* 257
CHAP. X. *Des Pigeons.* 265

FIN DE LA TABLE.

APPROBATION.

J'Ai lu par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, un Manuſcrit intitulé : *Traité Economique & Phyſique des Oiſeaux de Baſſe-Cour, par M.* Buchoz : & je n'y ai rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'impreſſion. A Paris ce 9 Janvier 1775.

GUETTARD.

PRIVILEGE DU ROI.

Louis, par la grace de Dieu, Roi de France et de Navarre : A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Conſeils Supérieurs, Prévôt de Paris, Baillis, Sénéchaux, leurs Lieutenants Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé le ſieur Lacombe, Libraire, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public, un Ouvrage intitulé : *Traité Economique & Phyſique des Oiſeaux de Baſſe-Cour, par M. Buchoz ;* s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Permiſſion pour ce neceſſaires. A ces Causes, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons, par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage

autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par-tout notre Royaume, pendant le temps de trois années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance. A la charge que ces Présentes seront enrégistrées tout au long sur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglements de la Librairie, & notamment à celui du dix Avril 1725, à peine de déchéance de la présente Permission; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France, le Sieur HUE DE MIROMENIL; qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France le Sieur DE MAUPEOU; & un dans celle dudit Sieur HUE DE MIROMENIL, le tout à peine de nullité des Présentes; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans-cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi soit ajoutée, comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires: CAR tel est notre plaisir. Donné à Paris le cinquieme

jour du mois de Mars l'an mil ſept cent ſoixante-quinze, & de notre Regne le premier. Par le Roi en ſon Conſeil.

Signé LE BEGUE.

Régiſtré ſur le Regiſtre XIX de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 3057, *fol.* 406, *conformément au Réglement de* 1723. *A Paris ce* 15 *Avril* 1775.

Signé CHARDON, Adjoint.

TRAITÉ
ÉCONOMIQUE
ET PHYSIQUE
DES OISEAUX
DE BASSE-COUR.

CHAPITRE PREMIER.
DU PAON.

NOus commençons cet Ouvrage par le Paon, qui, de tous les oiſeaux, eſt le plus beau, le plus diſtingué, & qui mérite ſans contredit la préférence par ſon port maieſtueux, & par la fierté de ſa marche. Il fait l'ornement des baſſe-cours; il n'y a aucune ferme un peu conſidérable, où on n'en éleve au moins deux. Il eſt du genre des poules, &

grand comme une poule d'Inde. Le mâle a la tête, le cou & le commencement de la poitrine d'une couleur bleue foncée; ſa tête eſt petite en proportion du corps, & eſt ornée de deux grandes taches oblongues, dont l'une paſſe par-deſſus les yeux; l'autre qui eſt plus courte, mais plus épaiſſe, eſt ſituée au-deſſous des yeux, & eſt ſuivie d'une troiſieme marque noire. Le Paon mâle porte au ſommet de la tête une huppe, qui n'eſt point entiere, comme dans quelques autres oiſeaux, mais compoſée en quelque ſorte de tiges unies, foibles, verdâtres, qui portent en leurs extrêmités des eſpeces de fleurs de lis bleuâtres. Le bec de cet oiſeau eſt griſâtre, très-ouvert, courbé, comme celui de tous les oiſeaux qui vivent de grains, & ſes narines ſont fort larges; l'iris de ſes yeux eſt jaunâtre; ſon cou eſt un peu long, & fort menu relativement au corps; ſon dos eſt d'un blanc tiqueté de fauve & de taches noires tranſverſales; ſes ailes ſont pliées, noires au-deſſus du côté du dos, & rouſſes en-deſſous du côté du ventre, ainſi qu'en dedans; ſa queue eſt diſpoſée de façon qu'elle paroît comme diviſée en deux; & en effet, lorſqu'elle s'étend en forme de roue, on apperçoit des plumes plus petites, brunâtres, qui ſemblent compoſer la queue en-

tiere. Elles ne ſont pas roides, comme les plus longues, mais étendues comme dans la plupart des oiſeaux; de ſorte que néceſſairement les plus longues s'inſérent dans un muſcle, par le moyen duquel elles peuvent ſe redreſſer & s'étendre. Si on en croit Belon, ces dernieres naiſſent du croupion, & les premieres ne ſont faites que pour les ſoutenir. Quant au croupion, il eſt d'un verd foncé, & l'oiſeau le dreſſe avec ſa longue queue. Les plumes en ſont courtes & comme tuilées; elles dérobent la vue d'une partie des longues plumes de la queue. Celles-ci étant étendues, ſont toutes de couleur de châtaigne, ornées de lignes dorées, très-élégantes; elles vont de bas en haut, & ſont terminées par d'autres plumes fourchues d'un verd très-foncé, qui reſſemblent à des queues d'Hyrondelle; les ronds, ou pour mieux dire, les yeux des plumes, ont l'éclat du chryſolite, & la couleur de l'or & du ſaphir. Ces mêmes yeux ſont compoſés de quatre cercles, dont le premier eſt de couleur d'or, le ſecond eſt châtain, le troiſieme verd, & celui du milieu bleu ou de ſaphir, à-peu-près de la figure & de la grandeur d'une féverole. Les cuiſſes, les jambes & les pieds ſont d'un cendré parſemé de taches noires, & armées d'éperons, à la façon de ceux

des Coqs. Le ventre, près de l'eſtomac, eſt d'un bleu verdâtre, noirâtre, ou du moins brunâtre vers l'anus.

La femelle s'appelle *Paone*, *Paoneſſe* ou *Panache*. Les couleurs de ſon plumage ne ſont pas ſi brillantes que dans le mâle. Elle eſt d'un gris cendré, tirant ſur le brunâtre; le ſommet de ſa tête & de ſa huppe eſt de la même couleur : ils ſont néanmoins tachetés de points verdâtres; l'iris de ſes yeux eſt tout-à-fait plombé; ſon menton eſt entiérement blanc; les plumes de ſon cou ſont ondées, vertes, blanches aux extrêmités, vers la poitrine; ſa queue n'a pas le beau pennage du mâle. M. de Buffon, en parlant de cet oiſeau, l'a fait avec cette éloquence qui lui eſt propre, & qui lui a acquis à juſte titre tant de diſtinction parmi les Écrivains de ſon ſiecle. Si l'empire, dit ce grand Naturaliſte, appartenoit à la beauté, & non à la force, le Paon ſeroit, ſans contredit, le Roi des oiſeaux. Il n'en eſt point ſur qui la Nature ait verſé ſes tréſors avec plus de profuſion. La taille grande, le port impoſant, la démarche fiere, la figure noble, les proportions du corps élégantes; tout ce qui annonce un air de diſtinction lui a été donné. Une aigrette mobile & légere, peinte des plus riches couleurs, orne ſa tête, & l'é-

leve ſans la charger; ſon incomparable plumage ſemble réunir tout ce qui flatte nos yeux dans le coloris tendre & frais des plus belles fleurs; tout ce qui les éblouit dans les reflets pétillants des pierreries; tout ce qui les étonne dans l'éclat majeſtueux de l'arc-en-ciel. Non ſeulement la Nature a réuni ſur le plumage du Paon toutes les couleurs du ciel & de la terre, pour en faire le chef-d'œuvre de ſa magnificence, elle les a encore mêlées, aſſorties, nuancées, fondues de ſon inimitable pinceau, & en a fait un, tableau unique, où elles tirent de leur mêlange avec des nuances plus ſombres, & de leur oppoſition entre elles, un nouveau luſtre & des effets de lumière ſi ſublimes, que notre art ne peut ni les imiter, ni les décrire. Tel paroît à nos yeux le plumage du Paon, lorſqu'il ſe promene paiſible & ſeul dans un beau jour de printemps; mais ſi ſa femelle vient tout-à-coup à paroître; ſi les feux de l'amour, ſe joignant aux ſecrettes influences de la ſaiſon, le tirant de ſon repos, lui inſpirent une nouvelle ardeur & de nouveaux deſirs, pour lors toutes ſes beautés ſe multiplient; ſes yeux s'animent & prennent de l'expreſſion; ſon aigrette s'agite ſur ſa tête, & annonce l'émotion intérieure; les longues plumes de ſa queue déploient en ſe rele-

vant leurs richeſſes éblouiſſantes ; ſa tête & ſon cou ſe renverſant noblement en arriere, ſe deſſinent avec grace ſur le fond radieux où la lumiere du ſoleil ſe joue en mille manieres, ſe perd, ſe reproduit ſans ceſſe, & ſemble annoncer un nouvel éclat plus doux & plus moëlleux, de nouvelles couleurs plus variées & plus harmonieuſes ; chaque mouvement de l'oiſeau produit des milliers de nuances nouvelles, des gerbes de reflets ondoyants & fugitifs, ſans ceſſe remplacés par d'autres reflets & d'autres nuances toujours diverſes & toujours admirables.

Le Paon ne ſemble alors connoître ſes avantages, que pour en faire hommage à ſa compagne, qui en eſt privée, ſans en être moins chérie ; & la vivacité que l'ardeur de l'amour mêle à ſon action, ne fait qu'ajouter de nouvelles graces à ſes mouvements, qui ſont naturellement nobles, fiers & majeſtueux, & qui, dans ces moments, ſont accompagnés d'un murmure énergique & ſourd, qui exprime le deſir.

Mais les plumes brillantes, qui ſurpaſſent en éclat les plus belles fleurs, continue le Naturaliſte François, ſe flétriſſent auſſi comme elles, & tombent auſſi chaque année. Le Paon, comme s'il ſentoit la honte de ſa

perte, craint de ſe faire voir dans cet état humiliant, & cherche les retraites les plus ſombres, pour s'y cacher à tous les yeux juſqu'à ce qu'un nouveau printemps lui rende ſa parure accoutumée, le ramene ſur la ſcene pour y jouir des hommages dûs à ſa beauté; car on prétend qu'il en jouit en effet; qu'il eſt ſenſible à l'admiration; que le vrai moyen de l'engager à étaler ſes plumes, c'eſt de lui donner des regards d'attention & des louanges; & qu'au contraire, lorſqu'on paroît le regarder froidement & ſans beaucoup d'attention, il replie tous ſes tréſors, & les cache à qui ne ſait pas les admirer.

Quoique le Paon ſoit depuis long-temps naturaliſé en Europe, cependant il n'en eſt pas plus originaire; ce ſont les Indes Orientales, c'eſt le climat qui produit le ſaphir, le rubis, la topaze, qui doit être regardé comme ſon pays natal: c'eſt delà qu'il a paſſé dans la partie occidentale de l'Aſie; de l'Aſie il a été tranſporté dans la Gréce, & il y fut même ſi rare, qu'à Athenes on le montra pendant trente ans à chaque cérémonie, comme un objet de curioſité; on accouroit même en foule des villes voiſines pour le voir; il eſt donc probable que c'eſt de cette ville & de la Gréce, que les Paons ſont parvenus dans

les parties méridionnales de l'Europe, &, de proche en proche, en France, en Allemagne, en Suiſſe, & juſques dans la Suede. Enfin les Européens, qui par l'étendue de leur commerce & de leur navigation, embraſſent le globe entier, ajoute M. de Buffon, les ont répandus d'abord ſur les côtes d'Afrique & dans quelques Iſles adjacentes, enſuite dans le Mexique, & delà dans le Pérou & dans quelques-unes des Antilles, telles que St. Domingue & la Jamaïque, où l'on en voit beaucoup aujourd'hui, & où, avant cela, il n'y en avoit pas un ſeul. Le Coq Paon n'a gueres moins d'ardeur pour ſes femelles, ni gueres moins d'acharnement à ſe battre avec les autres mâles, que le Coq ordinaire. Il en auroit même davantage, s'il étoit vrai ce qu'on en dit, que lorſqu'il n'a qu'une ou deux poules, il les tourmente, les fatigue, les rend ſtériles à force de les féconder, & trouble l'ordre de la génération à force d'en répéter les actes. Auſſi pour mettre à profit cette violence de tempérament, on donne au mâle quatre ou ſix femelles. Les Paones ont auſſi le tempérament fort laſcif; & quand elles ſe trouvent privées de mâles elles s'excitent entr'elles, elles ſe frottent dans la pouſſiere, & ſe procurent une fécondité im-

parfaite; elles pondent des œufs clairs & ſans germe, dont il ne réſulte rien de vivant.

On n'élevera dans une baſſe-cour des Paons, qu'autant que la fortune pourra le permettre pour le plaiſir; car ces oiſeaux ſont goulus & d'un grand entretien. Ils font du dégât aux toits des maiſons & aux jardins, ſur-tout quand on n'a pas quelques pâturages à leur donner. Juſqu'à ce qu'ils ayent quitté leur mere, ils ſont aſſez difficiles à élever. Les mâles vivent juſqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins. On ne leur donne un toit, que pour empêcher qu'ils ne ſe perdent, & ne dégradent les couvertures des maiſons; car ils aiment à ſe percher à l'air; & ils ſupportent également le froid & le chaud. Ils cherchent même les lieux élevés, & ils ſont néanmoins ſi familiers, que ſouvent ils ſe nourriſſent & mangent parmi la volaille; auſſi leur nourriture eſt-elle la même.

Les Paones ne pondent jamais qu'elles n'ayent trois ans, cependant il s'en eſt trouvé qui ont fait des œufs au bout d'un an : mais les œufs n'étoient pas féconds. Quand elles pondent, elles ſont fort ſujettes à le faire en différents endroits, & à égarer leurs œufs, ſi on n'a ſoin de les ramaſſer. La ponte eſt de dix œufs, quelque-

fois de douze. Elles ne commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril ou au commencement de Mai. Lorſqu'elles ont une fois pondu leur premier œuf, elles continuent de pondre les autres, de deux jours l'un, juſqu'à ce qu'elles ayent achevé. Par conſéquent on épiera dans le temps les endroits où elles vont jucher, & on mettra beaucoup de paille ſous le juchoir, pour que les œufs ne ſe caſſent point en tombant.

La Paonne, ſi on l'abandonne à elle-même après qu'elle a pondu, ſe cache pendant quelques jours, & elle ne ſort de ſa cachette que lorſque la faim la preſſe. Elle ne manque point de venir à certaines heures prendre, une ou deux fois le jour, de la nourriture dans l'endroit où on a coutume de lui en donner. C'eſt pour lors qu'on la veillera; & dès qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le temps de manger juſqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner; ce qu'elle fera comme en cachette: ceux qui la veillent, la ſuivront de loin, autant que la vue pourra s'étendre. Mais quand elle retourne à ſon lit, elle y va ſans voler, & par des chemins détournés, qu'elle change tous les jours, pour qu'on ne trouve point ſon nid. Lorſqu'on a découvert l'endroit où elle couve,

on a des pieux tout préparés, ou des claies, pour environner ce lieu, & y faire une clôture ſuffiſante pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans ſon ouvrage. La couvée de la Paone eſt ordinairement de dix œufs blancs & tachetés comme ceux de la Dinde, à-peu-près de la même groſſeur. Tandis que la Paone couve, il ne faut la viſiter que de l'œil & de loin; autrement cela la rebuteroit, & quelque attachée qu'elle pût être à ſon ouvrage, elle l'abandonneroit pour n'y plus revenir; ainſi on aura de la patience juſqu'à la fin. Un mois ſuffit pour faire éclore ſes petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, il faut toujours jetter la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ſes œufs à moitié couvés. Cependant, ſi cela arrivoit, il ne faudroit pas s'en étonner; car la Paonne recommenceroit à pondre, & couveroit une ſeconde fois fort heureuſement; mais cette ſeconde couvée ne vaut pas la premiere : l'hiver ſurvient trop tôt, & empêche que les Paons tardifs ne deviennent auſſi beau & auſſi gros que les premiers éclos.

Pour éviter tous ces embarras, on donne les œufs de *Paonnes* à couver aux Poules domeſtiques. Il faut qu'elles ſoient groſſes, afin de pouvoir mieux les embraſſer. Cinq

œufs ſuffiſent ; & on ne les met ſous la Poule que dix jours après que la Paonne les a couvés. Plus les œufs ſont frais, plus la fécondité en eſt ſûre. Il faut que la perſonne qui a ſoin de ces couveuſes, retourne de temps en temps les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par-tout. Les Poules ne peuvent pas les remuer elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs, parce que ceux de la Paonne ſont plus gros. La Paonne ne fait jamais éclore tous ſes petits à la fois, & ſon impatience eſt ſi grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne ſont pas éclos, pour conduire vîte les petits qui le ſont. C'eſt pour cette raiſon que, pendant qu'elle ſera dehors pour les promener, on lui enlevera les œufs qui ne ſont pas éclos ; & pour en achever la couvée, on les portera adroitement ſous une Poule, ou ſous une Dinde en humeur de couver.

La Paonne, après avoir couvé, ne retourne jamais coucher dans ſon nid. Une haie, un buiſſon près du logis, ſont les endroits ordinaires où elle prend ſon gîte pour la nuit ; mais on veillera ſur la Paonne & ſur ſes petits pendant les quatre ou cinq premiers jours, & on les enfermera ſous une mue juſqu'à ce qu'elle les ait

accoutumés à ſe percher ſur les arbres. Ce qui eſt admirable dans les meres, c'eſt que les premiers jours, connoiſſant que leurs petits ſont encore trop foibles pour monter comme elles ſur les arbres, elles les prennent ſur leur dos l'un après l'autre, & les y portent elles-mêmes; & le matin venu, la mere ſautant de ce gîte en bas, accoutume ſes petits à en faire autant pour la ſuivre. C'eſt de cette maniere qu'à meſure que les petits Paons ſe fortifient, ils s'enhardiſſent à monter de branche en branche, & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands. A meſure que les Paons croiſſent, ils ont coutume de ſe battre. Il faut y veiller; car les plus forts bleſſeroient les plus foibles.

Quand les Paons commencent à devenir forts, on leur donne de l'orge; & pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boiſſeau par mois, ou vingt livres. On leur donne en hiver des feves rôties ſur les charbons; rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur eſt bon; ils l'aiment mieux que tout autre grain. en Normandie, on les nourrit avec des pepins de poires & de pommes. Quand ils ſortent de l'œuf, la premiere nourriture qu'on leur préſentera ſera la farine d'orge détrempée dans du

vin ; du froment ramolli dans l'eau, ou même de la bouillie cuite & refroidie. Dans la ſuite, on pourra leur donner du fromage blanc, bien preſſé & ſans aucun petit-lait, mêlé avec des poireaux hachés, & même des ſauterelles, dont on les dit très-friands ; mais il faut auparavant ôter les pieds à ces inſectes.

Pendant le temps de l'incubation, la Paonne évite ſoigneuſement le mâle ; car dans cette eſpece, le mâle plus ardent & moins fidele aux vœux de la Nature, eſt plus occupé de ſon plaiſir particulier que de la multiplication de ſon eſpece ; & s'il peut ſurprendre la couveuſe ſur ſes œufs, il les caſſe en s'approchant d'elle ; & peut-être y met-il du deſſein, & cherche-t'il, dit M. de Buffon, à ſe délivrer d'un obſtacle qui l'empêche de jouir. Quelques-uns ont cru qu'il ne les caſſoit que par empreſſement à les couver lui-même. Ce ſeroit là un motif bien différent.

Les Paonneaux, juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu forts, portent mal leurs ailes. Ils les ont traînantes, & ne ſavent pas s'en ſervir. Une mere Paonne, ou même une Poule ordinaire, peut avoir juſqu'à vingt-cinq Paonnaux, ſelon Columelle ; & ſeulement quinze, ſuivant Palodius. Ce dernier nombre eſt plus que ſuffiſant dans les pays froids.

Quand les petits sont âgés d'environ un mois ou un peu plus, l'aigrette commence à leur pousser, & pour lors ils sont malades, comme les Dindonneaux, lorsqu'ils poussent le *rouge*. Ce n'est que dès ce moment que le mâle les reconnoît pour les siens; car, tant qu'ils n'ont pas d'aigrette, il les poursuit comme étrangers. On ne doit néanmoins, selon Columelle, les mettre avec les grands, que quand ils ont sept mois; & s'ils ne se perchoient pas d'eux-mêmes sur le perchoir, il faut les y accoutumer, & ne point souffrir qu'ils dorment à terre, à cause du froid & de l'humidité.

Les Paons paroissent se caresser réciproquement avec le bec; mais en y regardant de plus près, M. de Buffon a reconnu qu'ils se grattoient les uns les autres autour de la tête, où ils ont des poux très-vifs & très-agiles; on les voit courir sur la peau blanche qui entoure leurs yeux, ce qui ne peut manquer de leur occasionner une sensation incommode; aussi se prêtent-ils avec beaucoup de complaisance lorsqu'on les gratte.

Ces oiseaux se rendent les maîtres dans la basse-cour, & se font respecter de l'autre volaille, qui n'ose prendre la pâture qu'après qu'ils ont fini leurs repas; ils saisissent le grain de la pointe du bec, & l'ava-

lent ſans le broyer; pour boire ils plongent le bec dans l'eau, ou ils font cinq ou ſix mouvements aſſez prompts de la machoire inférieure; puis en ſe relevant, & tirant leur tête dans une ſituation horizontale, ils avalent l'eau dont leur bouche s'étoit remplie, ſans faire aucun mouvement du bec.

Les aliments ſont reçus dans l'œſophage, où l'on a obſervé un peu au-deſſus de l'orifice antérieur de l'eſtomac un bulbe glanduleux, rempli de petits tuyaux qui donnent en abondance une liqueur limpide; l'eſtomac eſt revêtu à l'extérieur d'un grand nombre de fibres matrices. Dans un de ces oiſeaux qui a été diſſéqué par Gapar Bartholin, il y avoit bien deux conduits biliaires, mais on n'y remarqua qu'un ſeul canal pancréatique, quoiqu'ordinairement il y en ait deux dans les oiſeaux; le cœcum étoit double & dirigé d'arriere en avant; il égaloit en longueur tous les autres inteſtins enſemble, & les ſurpaſſoit en capacité : le croupion eſt très-gros, parce qu'il eſt chargé de muſcles qui ſervent à redreſſer la queue & à l'épanouir; les deux plumes du milieu de la queue ont environ quatre pieds & demi, & ſont les plus longues de toutes, & les latérales vont toujours en diminuant de longueur juſqu'à la plus extérieure.

Quand

Quand le Paon dort, il le fait tantôt en cachant ſa tête ſous l'aile, tantôt en faiſant rentrer ſon cou en lui-même, & ayant le bec au vent; il aime la propreté, & c'eſt par cette raiſon qu'il tâche de recouvrir & d'enfouir ſes excréments comme l'oie; il ſert de garde aux maiſons où il eſt, car il crie ordinairement quand il voit quelqu'un, & même ſans cela, il fait ſouvent entendre ſa voix pendant la nuit, qu'on regarde pour lors comme déſagréable, parce qu'elle trouble le ſommeil. On prétend que la femelle n'a qu'un ſeul cri qu'elle ne fait gueres entendre qu'au printemps, mais que le mâle en a trois. M. de Buffon a cependant reconnu qu'il n'avoit que deux tons; l'un plus grand, qui tient plus du hautbois; l'autre plus aigu, préciſément à l'octave du premier, & qui tient plus des ſons perçants de la trompette. Et le Naturaliſte ajoute qu'à l'oreille les deux tons n'ont rien de choquant, & qu'il n'a pu appercevoir aucune difformité dans les pieds de ces oiſeaux. Ce n'eſt, continue M. de Buffon, qu'en prêtant aux Paons nos mauvais raiſonnements & même nos vices, qu'on a pu ſuppoſer que leur cri n'étoit autre choſe qu'un gémiſſement arraché à leur vanité, toutes les fois qu'ils apperçoivent la laideur de leurs pieds. Théo-

phraſte annonce que les cris ſouvent répétés des Paons étoient un préſage de pluie. Outre les différentes eſpeces de cris dont nous venons de parler, les Paons mâles & femelles produiſent encore un certain bruit ſourd, un craquement étouffé, une voix intérieure & renfermée qu'ils répétent ſouvent, & quand ils ſont inquiets, & quand ils paroiſſent tranquilles & même contents.

On a obſervé une certaine ſympathie entre les Paons & les Dindons; ces deux ſortes d'oiſeaux s'accommodent mieux enſemble qu'avec tout le reſte de la volaille: on prétend même qu'on a vu un Coq Paon couvrir une Poule d'Inde; ce qui indiqueroit une grande analogie entre les deux eſpeces.

Linnæus a obſervé que la fleur de ſureau étoit contraire aux Paons, & Frauzius dit que la fleur d'ortie leur eſt mortelle, quand ils ſont jeunes. La beauté du Paon l'a fait conſacrer à la Déeſſe Junon. On voit plus communément dans les pays ſeptentrionaux des Paons blancs que colorés; cependant il s'en trouve des blancs en France. Communément un Paon & une Paonne dont le plumage eſt doré, produiſent des Paons qui leur reſſemblent; de même les Paons blancs font des petits dont le plumage eſt blanc: mais deux Paons

dorés, provenus d'un mâle & d'une femelle de couleur différente, donnent des Paons blancs; & un mâle & une femelle, tous deux blancs, dont le pere & la mere étoient l'un blanc & l'autre doré, font des Paonneaux, les uns dorés, les autres blancs.

Dans le Royaume de Cambaye il y a quantité de Paons diſperſés dans les champs par compagnie : ces oiſeaux ſont très-ſauvages, & ils s'enfuient dans les brouſſailles à l'approche du Chaſſeur; la nuit ils ſe perchent ſur les arbres; on en approche avec une eſpece de banniere où des Paons ſont repréſentés de chaque côté, & on met des chandelles au haut de la pique. La lumiere qui ſurprend le gibier, lui fait alonger le col juſques ſur la pique, & il ſe prend dans une corde à nœuds coulants, que tire le porteur de la banniere; cette chaſſe eſt inconnue en Europe.

On fait un commerce conſidérable de plumes de Paon à la Chine, ainſi que dans le Mogol & en Perſe, on les emploie pour faire une eſpece d'éventail, & les Dames de ce pays en ornent leurs coëffures. Le Pere Meneſtrier, dans le Traité des Tournois, dit qu'on en formoit anciennement des couronnes en guiſe de lauriers, pour les Poëtes appellés *Troubadours*. Geſner a vu une étoffe dont la chaîne étoit de ſoie & de fil

d'or, & la trame étoit de ces mêmes plumes : tel fut ſans doute le manteau tiſſu de plumes de Paon, qu'envoya le Pape Paul III. au Roi Pepin.

Le Paon eſt peu d'uſage en aliment : ſa chair dure, ſeche, & difficile à digérer, le fait rejetter de toutes les bonnes tables; & ſi l'on en ſert quelquefois, c'eſt plutôt par oſtentation & par magnificence, qu'à cauſe de ſa bonté. Sabizier, qui écrivoit il y a plus de 120 ans, rapporte qu'il étoit d'uſage de ſon temps de ſervir au feſtin nuptial des gens riches, un Paon qui paroiſſoit vivant, avec le bec & les pieds dorés : on le dépouilloit à cet effet de ſa peau; & après avoir fait cuir ſon corps avec la canelle, le girofle & d'autres aromates, on le recouvroit de nouveau, & on le ſervoit, ſans qu'il parût avoir été gâté. Ce mets étoit pour le plaiſir des yeux, & on n'y touchoit point. L'oiſeau dans cet état ſe conſervoit pendant pluſieurs années ſans ſe corrompre; ce qui eſt une propriété qu'on a regardée comme particuliere à la chair du Paon. Cependant quoique la chair du Paon ne ſoit pas bonne, celle des Paonneaux eſt aſſez délicate : mais il faut qu'ils ſoient jeunes & tendres. Quant aux œufs de Paon, les Médecins les regardent comme une mau-

vaiſe nourriture, quoique les Anciens les mettoient au premier rang, même avant ceux d'oie & de poule commune.

En Médecine on eſtime la chair de Paon contre le vertige, & on recommande les bouillons qu'on en fait dans la pleuréſie, pour exciter l'urine & pour faire couler les graviers des reins & de la veſſie : ſa graiſſe, mêlée avec le miel & le ſuc de rhue, guérit la colique, & ſon fiel eſt ophtalmique, propre pour déterger les ulceres des yeux, & pour fortifier la vue. La fiente eſt la partie du Paon la plus uſitée parmi les médicaments : c'eſt un ſpécifique contre l'épilepſie & le vertige : on donne cette fiente en poudre, depuis un ſcrupule juſqu'à un gros, ſoit ſeule, ſoit mêlée avec un peu de ſucre, ſoit en potion infuſée dans un verre de vin rouge, & on donne la colature au malade. Quelques-uns mettent infuſer de la fiente de Paon fraîche dans 2 ou 3 onces de vinaigre de fleurs d'œillets, & ils en font boire neuf jours de ſuite l'expreſſion, le matin à jeun, depuis la nouvelle juſqu'à la pleine lune ; on en met auſſi depuis une demi-once juſqu'à une once dans les lavements anti-épileptiques. Outre que cette fiente y ſert d'aiguillon, elle a une efficacité preſque ſûre, quand le mal provient d'un foyer

placé dans quelques viſceres du bas-ventre, comme dans la rate, le méſentere & le pancréas.

C'eſt avec la même fiente qu'on prépare le fameux remede anti-épileptique de Madame la Comteſſe de Voldreck : on prend pour le faire, une poignée de fiente de Paon mâle, ſi c'eſt pour un homme, & de femelle, ſi c'eſt pour une femme; on la fait macérer pendant quelques heures dans une ſuffiſante quantité de bon vin rouge, pour que la liqueur ſurnage de deux ou trois doigts; on paſſe enſuite le tout par un linge avec une légere expreſſion, pour partager en trois doſes, à donner trois jours de ſuite le matin à jeun, avant la nouvelle lune; le malade ſe tenant bien couvert en attendant la ſueur.

CHAPITRE II.

DU DINDON.

LE Dindon eſt un gros oiſeau qui approche beaucoup du Paon par ſa ſtructure : ſa tête & la partie du cou qui en eſt la plus voiſine, ſont néanmoins dénuées de plumes, & couvertes ſeulement d'une peau, d'où ſaillent quelques tuyaux fort courts, garnie entiérement de mammelons charnus, dont les uns ſont d'un rouge vif, les autres variés de blanc, de bleu & de rouge ; leur bec eſt tout courbé : au-deſſus de l'origine du demi-bec ſupérieur, eſt un appendice charnu ou une eſpece de caroncule rouge, qui lorſqu'elle eſt retirée, a tout au plus un pouce de long, mais qui peut s'étendre juſqu'à la longueur d'environ trois ou quatre pouces. Cette caroncule couvre pour lors une partie du bec, & pend beaucoup au-delà : le mâle a au milieu de la poitrine un petit faiſceau de poils noirs, communément longs d'un à trois pouces. Les plumes qui couvrent la partie ſupérieure du dos & le deſſus des ailes, ſont comme coupées quarrément par

le bout : la queue eſt compoſée de dix-huit plumes, qui peuvent s'élever à la volonté de l'oiſeau dans une direction verticale, & ſe déployer de maniere à former les trois quarts de cercle. Outre cette queue qui eſt la ſupérieure, le Dindon en a encore une qui eſt inférieure ; celle-ci conſiſte en d'autres plumes moins grandes, & reſte toujours dans la ſituation horizontale.

Les Coqs d'Inde ont quatre doigts, dont trois en devant, qui ſont joints enſemble à leur origine ſeule par un commencement de membranes, qui s'étend tout au plus juſqu'à la premiere articulation ; le mâle a pour l'ordinaire à la partie poſtérieure de chaque pied un ergot gros, court & obtus : la femelle n'en a point ; elle n'éleve pas non plus, & n'étend pas ſa queue comme le mâle, & ſa caroncule eſt beaucoup moins conſidérable en groſſeur & en longueur. La femelle n'a pas auſſi, comme nous avons déja dit, de faiſceaux de poils roidis ſur la poitrine, quoique néanmoins M. Briſſon diſe qu'il a vu ce faiſceau à quelques femelles, mais plus court ; les femelles ſe nomment Poules d'Inde.

Les Dindons ont double eſtomac comme les Coqs ordinaires, c'eſt-à-dire un jabot & un géſier ; mais comme ils ſont plus gros, les muſcles de leur géſier ont auſſi

plus de force. La longueur du tube inteſtinal eſt à-peu-près quadruple de la longueur de l'animal, priſe depuis la pointe du bec juſqu'à l'extrêmité du croupion. Ils ont deux *cœcum*, dirigés l'un & l'autre d'arriere en avant, & qui, pris enſemble, font plus du quart du conduit inteſtinal; ils prennent naiſſance aſſez près de l'extrêmité de ce conduit, & les excréments contenus dans leur cavité ne différent gueres de ceux que renferme la cavité du colon & du rectum. Les excréments ne ſéjournent point dans la cloaque commune, comme l'urine & le ſédiment blanc, qui ſe trouve plus ou moins abondamment, par où paſſe l'urine, & ils ont aſſez de conſiſtance pour ſe mouler en ſortant par l'anus.

Les parties de la génération ſe préſentent dans les Dindons à-peu-près comme dans tous les gallinacés : mais à l'uſage qu'ils en font, ils paroiſſent avoir moins de puiſſance réelle ; les mâles ſont moins ardents pour les femelles, moins prompts dans l'acte de la fécondation, & leurs approches ſont beaucoup plus rares ; & d'autre côté les femelles pondent plus tard & bien plus rarement.

A l'égard des yeux de ces oiſeaux, l'organiſation différe beaucoup de celle des

yeux des autres animaux; auſſi leur vue eſt beaucoup plus perçante. Outre les deux paupieres ſupérieures & inférieures, ils en ont encore une troiſieme, nommée paupiere interne, *membrana nictitans*, qui ſe retire & ſe pliſſe en forme de croiſſant dans le grand coin de l'œil, & dont les cillements fréquents rapides s'exécutent par une méchanique muſculaire curieuſe : la paupiere ſupérieure eſt preſque entiérement immobile; mais l'inférieure eſt capable de fermer l'œil, en s'élevant vers la ſupérieure; ce qui n'arrive gueres que lorſque l'animal dort, ou lorſqu'il ne vit plus. Les deux paupieres ont chacune un point lacrymal, & n'ont pas de rebords cartilagineux. La cornée tranſparente eſt environnée d'un cercle oſſeux, compoſé de quinze pieces, plus ou moins, poſées l'une ſur l'autre en recouvrement. Le cryſtallin eſt plus dur que celui de l'homme, mais moins dur que celui des quadrupedes & des poiſſons; & ſa plus grande courbure eſt en arriere. Enfin il ſert de nerf optique. Entre la rétine & la choroïde, eſt une membrane noire de figure rhomboïde, & compoſée de fibres paralleles. Elle traverſe l'humeur vitrée, & va s'attacher quelquefois immédiatement par ſon angle antérieur, quelquefois par un filet qui part de cet angle,

à la capſule du cryſtallin. C'eſt à cette membrane ſubtile & tranſparente, qu'on a donné le nom de bourſe, quoiqu'elle n'en ait gueres la figure dans le Dindon. M. Petit prétend que ſon uſage eſt d'abſorber les rayons de lumiere qui partent des objets qui ſont à côté de la tête, & qui entrent directement dans les yeux.

Le Dindon nous vient originairement des Indes Occidentales. Avant la découverte du nouveau Continent, on n'en connoiſſoit point dans l'ancien. On en trouve une quantité prodigieuſe chez les Illinois; on les y voit par troupes de cent, quelquefois même de deux cents; ils ſont ſi gros qu'il s'en rencontre qui peſent juſqu'à ſoixante livres, ſelon Joſſelin. Le Pere du Tertre en a vu beaucoup aux Iſles Antilles; le Docteur Elonne à la Jamaïque : enfin ils habitent le Canada, le Mexique, la nouvelle Angleterre, le Breſil. Cet oiſeau eſt actuellement naturaliſé en France; il y eſt même devenu des plus communs. Dans l'arriere ſaiſon, on en voit paître dans nos campagnes une ſi grande quantité, qu'ils paroiſſent former des eſpeces de troupeaux.

La plupart des Coqs d'Inde ſont noirs; il y en a de gris, de roux, de blancs, & d'autres panachés de toutes les couleurs.

Les noirs ont sur leurs plumes un certain lustre verdâtre très-apparent vers le croupion. En les examinant dans certaines positions, on y remarque quelquefois les belles couleurs de gorge de pigeon. Bien des gens croient que les Dindons blancs sont les plus robustes; aussi, dans quelques Provinces, les éleve-t'on par préférence: on en voit de nombreux troupeaux dans le Pertois en Champagne.

Quand le Dindon ne voit autour de lui que les objets auxquels il est accoutumé; quand il n'éprouve aucune agitation intérieure, & lorsqu'il se promene tranquillement en prenant sa pâture, la caroncule, dont nous avons parlé dans sa description reste dans son état de construction & de repos; mais lorsque quelqu'objet étranger, inopinément sur-tout, paroît dans la saison des amours, cet oiseau, qui n'a rien que d'humble & de simple dans son port ordinaire, se rengorge tout-à-coup avec fierté; sa tête & son cou se gonflent; la caroncule se déploie, & descend deux ou trois pouces plus bas que le bec, qu'elle recouvre entierement. Toutes les parties charnues se colorent d'un rouge plus vif; en même temps les plumes du cou & du dos se hérissent, & la queue se releve en éventail, tandis que les ailes s'abaissent en

le déployant jusqu'à traîner par terre. Dans cette attitude, tantôt il va piaffant autour de sa femelle, accompagnant son action d'un bruit sourd, que produit l'air de la poitrine s'échappant par le bec, & qui est suivi d'un long bourdonnement; tantôt il quitte sa femelle, comme pour menacer ceux qui viennent le troubler. Dans ces deux cas, sa démarche est grave, & se releve seulement dans le moment où il fait entendre le bruit sourd dont nous venons de parler. De temps en temps il interrompt cette manœuvre pour jetter un autre cri plus perçant, que tout le monde connoît, & qu'on peut lui faire répéter tant qu'on veut, soit en sifflant, soit en lui faisant entendre des sons aigus quelconques. Il recommence ensuite à faire la roue, qui, suivant qu'elle s'adresse à sa femelle ou aux objets qui lui font ombrage, exprime tantôt son amour, tantôt sa colere; & ces especes d'accès seront beaucoup plus violents, si on paroît devant lui avec un habit rouge. C'est alors qu'il s'irrite & devient furieux; il s'élance, il attaque à coups de bec, & fait tous ses efforts pour éloigner un objet dont la présence semble lui être insupportable.

La femelle n'a pas la faculté de faire la roue; elle a cependant la queue double

comme le mâle ; elle eſt ſans doute dépourvue de muſcles relevants, propres à redreſſer les plus grandes plumes dont la queue ſupérieure eſt compoſée ; elle n'a, comme nous avons déja dit, ni éperons aux pieds, ni bouquet de crins dans la partie inférieure de ſon cou ; elle a le barbillon de deſſus le bec, & la chair glanduleuſe qui recouvre ſa tête d'un rouge plus pâle que le mâle, de même que ſa caroncule, qui eſt d'ailleurs beaucoup plus courte & incapable de s'alonger. Elle eſt en outre plus petite ; elle a moins de caractere dans la phyſionomie, moins de reſſort à l'intérieur, moins d'action en dehors ; ſon cri n'eſt qu'un accent plaintif, & elle n'a de mouvement que pour chercher ſa nourriture, ou pour fuir le danger ; elle a néanmoins pour ſes petits la même tendreſſe que la poule ; elle les mene avec la même ſollicitude ; elle les réchauffe ſous ſes ailes avec la même affection ; elle les défend avec le même courage ; il ſemble que l'amitié qu'elle a pour ſes petits rend ſa vue plus perçante. Elle découvre l'oiſeau de proie d'une diſtance prodigieuſe, & lorſqu'il eſt encore inviſible à tous les yeux. Dès qu'elle l'a apperçu, elle jette un cri d'effroi qui répand la conſternation dans toute la couvée. Chaque Dindon ſe réfugie dans les

buissons, ou se tapit dans l'herbe, & la mere les y retient en répétant le même cri d'effroi, autant de temps que l'ennemi est à portée : mais le voit-elle prendre son vol d'un autre côté, elle les en avertit aussitôt par un nouveau cri bien différent du premier, & qui est pour tous le signal de sortir du lieu où ils se sont cachés, & de se rassembler autour d'elle.

En général les Dindons sont fort craintifs; ils prennent souvent la fuite devant un animal beaucoup plus petit & plus foible qu'eux. Ils montrent néanmoins du courage en beaucoup d'occasions, sur-tout quand il s'agit de se défendre contre les Fouines & autres ennemis de la volaille. Salerne dans son Ornithologie, rapporte qu'il est arrivé quelquefois qu'ils ont entouré un lievre au gîte, & qu'ils ont cherché à le tuer à coups de bec. D'ailleurs leur démarche est lente, & leur vol pesant.

Les Dindons sauvages de la Louisiane sont assez semblables aux nôtres. Ils n'en different uniquement que par leur plumage, qui est d'un gris de maure, bordé d'un filet doré, ce qui les rend beaucoup plus beaux. Quand les habitants du pays veulent faire la chasse de ces oiseaux, ils examinent les endroits où il y a le plus d'orties; ils font alors chasser leurs chiens. Les

Dindons s'échappent à l'inſtant en courant fort vîte, mais lorſqu'ils ſont prêts d'être atteints par les chiens, ils ſautent ſur les branches d'arbres pour s'y percher. Les chaſſeurs tournent tout autour de ces arbres, & les tuent les uns après les autres, ſans qu'ils craignent qu'aucun d'eux s'envole.

Le meilleur Coq d'Inde pour la multiplication de l'eſpece, eſt celui qui a le plus de force, le plus de vivacité & le plus d'énergie dans ſon action. On peut lui donner juſqu'à cinq ou ſix Poules d'Inde. Il eſt à obſerver que s'il ſe trouve pluſieurs mâles, ils ſe battent, mais avec moins d'acharnement que les Coqs ordinaires; cependant le vaincu ne céde pas toujours le champ de bataille : quelquefois même il eſt préféré par les femelles. L'accouplement des Dindons ſe fait à-peu-près de la même maniere que celui des Coqs; (voyez l'article ſuivant) mais il dure plus long-temps. C'eſt ſans doute par cette raiſon qu'il faut moins de femelles au mâle, & qu'il s'uſe beaucoup plus vîte.

Les Poules d'Inde font toutes les années deux pontes, l'une en Février & l'autre au mois d'Août. Chaque ponte eſt d'environ quinze œufs. Elles peuvent néanmoins en couver juſqu'à vingt-cinq. Les œufs ſont blancs,

blancs, parſemés de petites taches rougeâtres mêlées de jaune.

Quelque maigre que ſoit le ſol du pays où l'on veut élever des Dindons, & quoiqu'on ne les nourriſſe pas mieux que les autres volailles, ils ſont toujours plus grands que nos Poules communes, quand même ils ne feroient que pâturer, tandis néanmoins qu'on ne nourriroit nos Poules que de grains. Dans les commencements, ces animaux donnent plus de peine que les petits des Poules communes; ils ſont plus ſuſceptibles de froid : mais avec le temps & des ſoins, on vient toujours à bout d'en tirer parti. Leur jeuneſſe étant paſſée, ils deviennent même très-forts, très-vigoureux, & ils ſupportent très-bien les frimats de l'hiver. C'eſt dans les temps de gelée qu'ils engraiſſent le plus, en les tenant expoſés au grand air. Une Fermiere intelligente a aſſuré à M. Valmont de Bomare, Auteur du Dictionnaire d'Hiſtoire naturelle, que l'eſpece de Dindons griſâtres eſt la plus robuſte. Elle a employé avec ſuccès, lit-on dans ce Dictionnaire, la méthode de les plonger dans l'eau à l'inſtant de leur naiſſance. Leur tempérament en eſt devenu plus fort, & elle les a toujours élevés avec la plus grande facilité. Le rédacteur de l'Encyclopédie Économique dit à-

peu-près la même choſe. C'eſt ce qu'il aſſure, ajoute-t'il, par la longue experience qu'il en a. Il ſuffit, ſuivant lui, d'avoir ſimplement l'attention de prendre le petit Dindon au moment ou le même jour qu'il ſort de la coquille, de le plonger dans de l'eau froide, de lui faire avaler un grain de poivre, & de le remettre enſuite auſſitôt ſous ſa mere. En le gouvernant de la ſorte, il ne craindra pas plus la roſée & la pluie qu'un Poulet ordinaire.

Quand on veut nourrir des Dindons, il en faut élever plus que moins; le profit en eſt pour lors plus conſidérable, & la dépenſe moindre à proportion. Etant en petit nombre, on ne les ſoigne pas, & ils cauſent pour lors du dommage, ſoit aux vignes, ſoit aux jardins, ſoit aux bleds; mais ſi on en a beaucoup, on les raſſemble en troupeau, & on en confie la garde à un Dindonnier, qui le mene paître dehors pendant tout le jour, & pour lors ils ne dépenſent rien à la maiſon; au lieu que, ſi on ne les conduiſoit pas aux champs pour y trouver de la nourriture, on ſeroit obligé de leur donner ſans ceſſe à manger dans la baſſe-cour. Ces oiſeaux ſont naturellement fort gourmands, & un peu de grain qu'on leur donneroit, ne leur ſuffiroit pas; auſſi nomme-t'on ordinairement

dans les basse-cours les Dindes, *des coffres à avoine.* On ne vendra donc de ces animaux que le moins que l'on pourra pendant l'été, puisque le champs leur fournissent une nourriture suffisante. Il est cependant quelquefois de l'économie de vendre sur la fin de l'été, ou au commencement de l'arriere-saison, ceux qu'on n'aura pas la peine de faire éclore au mois de Mai, parce qu'ils sont pour lors extrêmement chers, & on se trouve par là bien dédommagé des soins qu'il a fallu prendre pour les élever.

Voyons actuellement en quoi consistent tous ces soins. On commence d'abord par faire choix des œufs qu'on veut faire couver, & on prépare les nids. On prendra pour cet effet les mêmes précautions que pour les Poules communes : voyez le chapitre suivant. Quand la ponte des Poules d'Inde est totalement finie, elles gardent le nid ; c'est là le vrai indice qu'elles sont prêtes à couver. On leur donnera à leur premiere couvée quinze œufs, qui forment le nombre ordinaire de leurs pontes ; & si on les met couver une seconde fois au mois de Juillet, on leur en donnera dix-huit. Il faut un mois entier pour faire éclore les œufs. On n'y touchera point pendant tout ce temps. On aura attention de bien nour-

rir les couveuſes, & quand on les levera de deſſus les œufs pour les faire manger & boire, ce ſera le plus doucement qu'on pourra. Les Poules d'Inde ſont ſi échauffées à couver, que la plupart ſe laiſſeroient mourir de faim, ſi on ne les obligeoit à manger, euſſent-elles même de la nourriture devant elles. D'ailleurs, en ſortant du nid pour manger, elles fientent, & s'en portent pour lors beaucoup mieux. Quand les petits ſont ſur le point de ſortir de l'œuf, il faut les aider comme les Pouſſins. Voyez ce que nous en dirons au chapitre *du Coq*.

Les Poules d'Inde qu'on met couver, doivent être de deux ans. Elles font leur ponte de meilleure heure que celles d'une année; elles les couvent plutôt, & conduiſent mieux leurs petits. On en fait couver pluſieurs enſemble, ſi faire ſe peut, pour que les Dindons puiſſent venir dans le même temps. On donne pour lors à la même Dinde les Dindons des couvées de deux autres, & on emploie les dernieres à couver des œufs de Poules communes ou de Canards. Par ce moyen, on peut peupler en très-peu de temps une baſſe-cour. On gliſſe les nouveaux œufs ſous la couveuſe, qui a encore aſſez de chaleur pour conduire ces œufs à une bonne fin. On lui

donnera pour nourriture, afin de la fortifier, de la rotie au vin, avec de l'orge & de l'avoine. La quantité des œufs qu'on peut lui donner à éclore, peut être portée juſqu'à vingt-un ou vingt-deux. Quand on met ſous la même Dinde des œufs de Poules communes & de Canards, il ne faudra mettre ceux de Poule que huit jours après ceux de Canard, pour que les petits puiſſent éclore tous enſemble.

Dans la maiſon de campagne que mon pere avoit à Marly, auprès de Metz, on faiſoit couver pendant l'hiver, aux Poules d'Inde, des œufs de Poules communes, pour avoir des Poulets de bonne heure. Aux environs de la Touſſaint, ou pendant l'Avent, on plaçoit des Dindes dans des paniers en forme de nids; après les avoir bien enivrées, on couvroit les paniers & les Dindes d'un linge, & on n'en laiſſoit ſortir que la tête; on plaçoit les paniers dans un endroit ſombre, & on mettoit ſous les Dindes des œufs factices; on enivroit deux ou trois fois par jour ces animaux, & c'eſt ainſi qu'on les habituoit à couver, quoiqu'elles n'euſſent pas encore fait leur ponte. Lorſqu'elles y étoient une fois habituées, on ſubſtituoit aux œufs factices de vrais œufs de Poule; & c'eſt par ce moyen qu'on par-

venoit à avoir des Poulets pendant l'hiver.

Dès que les jeunes Dindons ſont ſortis de l'œuf, il faut bien les garantir du froid, qui eſt leur ennemi deſtructeur ; on les met pour cet effet dans un endroit chaud, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus un peu forts : on peut cependant les laiſſer promener tant ſoit peu au ſoleil, pourvu qu'il ne ſoit pas trop ardent, car le grand ſoleil les tue, & la chaleur douce de cet aſtre bienfaiſant les fortifie. Pour éviter néanmoins les effets dangereux qui pourroient provenir d'une trop grande chaleur, on les tiendra pendant un mois & demi ou deux, à l'ombre, le plus chaudement qu'il ſera poſſible. Ce temps paſſé, on les habituera inſenſiblement au ſoleil, mais on aura grand ſoin de les garantir de la pluie, car elle les morfond & les fait mourir en peu de temps : il faut manier ces jeunes animaux fort doucement, lorſqu'on eſt obligé, quand ils ſont éclos, de les ôter de deſſous la mere, ou de les y remettre, afin que la couveuſe ne remue point, car d'un ſeul coup de patte elle peut les écraſer.

La nourriture de ces petits, auſſi-tôt qu'ils ſont éclos, ſont des œufs coupés menus, & mêlés avec des mies de pain ; cinq ou ſix jours après, on leur change inſenſiblement cette nourriture ; on prend alors

des feuilles d'ortie, & on les hache avec les œufs; on leur donne cette nouvelle nourriture pendant huit jours, après quoi on leur retranche les œufs, & on ne leur donne plus alors que des orties bien hachées, & détrempées avec un peu de ſon & du caillé, & enſuite avec de la farine d'orge & du bled noir moulu groſſiérement; on leur donne de temps en temps un peu de millet ou de l'orge bouillie, pour leur réveiller l'appétit: quand ces animaux deviennent plus forts, c'eſt-à-dire au bout de ſix ſemaines, on ne leur donne plus que des orties hachées groſſiérement, & mêlées avec du ſon: on pourra auſſi leur hacher par gros morceaux des fruits pourris ou de ceux que le vent abat: on prétend que les raves cuites, coupées menues, ſont encore pour eux une excellente nourriture: mieux on les nourrira au commencement, plus ſouvent on leur donnera de la mangeaille pendant le jour, & plus ils deviendront forts: on leur en donnera par conſéquent ſept ou huit fois par jour, & même plus, s'il eſt néceſſaire; l'inſtinct des jeunes Dindons eſt d'aimer mieux à prendre leur nourriture dans la main que de toute autre maniere; on juge qu'ils ont beſoin d'en prendre, lorſqu'on les entend *piauler*, & cela leur arrive fréquemment.

Quand on s'appercevra que ces animaux languiſſent un peu, on leur fera tremper le bec dans du vin, pour qu'ils en boivent; c'eſt un excellent remede pour leur faire prendre des forces; il y a des perſonnes qui leur font avaler un grain de poivre, & elles s'en trouvent bien : les araignées qu'on leur fait prendre ſont, à ce qu'on dit, encore plus promptes pour les guérir que tous les autres remedes; auſſi la plupart des Fermieres n'en emploient point d'autres, quand elles voient leurs jeunes Dindons languiſſants.

Quand les Dindons ſont aſſez forts pour ſe paſſer de leur mere, on les conduit aux champs; on prend à gage pour cet effet un petit garçon, auquel on donne le nom de *Dindonnier;* il faut qu'il ſoit vigoureux, alerte, matinal & vigilant, afin d'empêcher les Dindons de s'égarer, & pour en éloigner les loups & les renards; il vérifiera ſoir & matin le nombre de ſes Dindons, & examinera s'ils ne ſont point malades, afin d'y apporter le remede qu'il convient. Dès le matin le Dindonnier part avec ſon troupeau; ſur les dix heures du matin, il le ramene au logis juſqu'à une heure ou deux heures, & après le coucher du ſoleil, il revient à la baſſe-cour; il fait pour lors jucher les oiſeaux, après leur

avoir jetté un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

La Fermiere fera dans ce temps la revue de ſes Dindons, pour voir ſi le compte s'y trouve exactement. On laiſſe communément coucher les Dindons ſur un arbre dans une cour, lorſqu'ils ſont aſſez forts. La gelée & la neige ne les incommodent pas; leur chair en eſt même plus friande en aliment que celle des Dindons qu'on loge dans les poulaillers.

Il eſt rare que l'on ſoumette les Dindonneaux à la caſtration, comme les Poulets; ils engraiſſent fort bien ſans cela, & leur chair n'en eſt pas moins bonne, ce qui prouve qu'ils ſont d'un tempérament moins chaud que les Coqs ordinaires. Cependant il y a quelques Provinces où on les chaponne, & on les a pour lors plus gros & plus délicats.

La maniere de les engraiſſer eſt fort ſimple, ſur-tout dans les pays de vignoble. On ne leur donne pour toute nourriture, qu'un tas de marc de raiſin, dont on a extrait tout récemment par la diſtillation les parties ſpiritueuſes & volatiles. On les engraiſſoit ainſi dans la maiſon paternelle, & il n'en coûtoit pour lors rien.

Dans la Provence, ils deviennent exquis & très-gras, avec des noix. On les

met pour cet effet dans une mue; on leur fait avaler pendant quarante jours des noix entieres avec la coque. Le premier jour on ne leur en donne qu'une, le lendemain deux, & on augmente ainſi tous les jours juſqu'au dernier. Ils en peuvent pour lors digérer quarante. Dans la plupart des autres Provinces, on leur donne beaucoup de grain pour les engraiſſer; on les met dans des mues, & on leur fait avaler trois ou quatre fois le jour des boulettes groſſes comme de petites noix, d'une pâte compoſée avec des feuilles d'orties hachées, du ſon & des œufs durs.

La ciguë eſt très-dangereuſe aux Dindons. Il n'y a point de meilleur remede pour les guérir de ce poiſon, quand ils en ont mangé, que de leur faire avaler de l'huile d'olive. La grande digitale à fleurs rouges, eſt auſſi un poiſon pour les Dindons, ainſi que l'a obſervé M. Salerne. Ceux qui en ont mangé, éprouvent une ſorte d'ivreſſe, des vertiges, des convulſions; & lorſque la doſe a été un peu forte, ils finiſſent par mourir éthiques. On ne peut donc apporter trop de ſoin à détruire cette plante nuiſible, dans les endroits où on éleve les Dindons. On n'en ſait pas encore de remede, peut-être que celui qu'on emploie contre la ciguë pourroit auſſi convenir.

Lorſque les jeunes Dindons viennent d'éclore, ils ont la tête garnie d'une eſpece de duvet, & n'ont encore ni chair glanduleuſe, ni barbillons. Ce n'eſt que ſix ſemaines ou deux mois après, que les parties ſe développent, &, comme on dit vulgairement, que les Dindons commencent à pouſſer le rouge. Le temps de ce développement eſt un temps critique pour eux, comme celui de la dentition pour les enfants; & c'eſt alors ſur-tout, qu'il faut mêler du vin à leur nourriture, pour les fortifier.

On connoît qu'un Dindon a la fievre, quand il a les plumes de l'aile groſſes & enflées; on lui tire ces plumes, & en même temps on lui donne du vin avec de la mie de pain de froment trempé. On lui fait boire de l'eau de forges ſur du machefer de Maréchal. Il faut auſſi hacher dans leur manger, pour 4 Dindonneaux, une demi-poignée de capillaire, appellé Sauve-vie, & autant de l'herbe nommée armoiſe.

Les Dindons ſont encore ſujets à avoir une veſſie ſous la langue, ou ſous le croupion; il faut la percer délicatement avec une épingle. Les ongles ſont une autre maladie de ces animaux. Ils ont pour lors la tête enflée; c'eſt le vrai ſymptôme. Quand

on s'en apperçoit, on la leur lave avec de l'eau de forges, & on les examine tous les jours fort exactement, parce qu'il ne faut que deux jours pour que cette maladie les faſſe mourir. L'orviétan eſt très-bien indiqué dans ce cas. On pourra auſſi leur donner à manger les mêmes herbes que nous avons indiquées, lorſqu'ils ont la fievre.

Quand ces animaux ſont malades, il faut avoir grand ſoin de les ſéparer d'avec ceux qui ſont ſains. On les doit même laiſſer ainſi ſéparés pendant trois ou quatre jours, juſqu'à ce qu'ils mangent bien, car ils ſe communiquent très-facilement leur mal. Une autre attention qu'il faut auſſi avoir, c'eſt de ne point laiſſer partir les Dindons de leurs étables, juſqu'à ce que le ſoleil ait diſſipé la roſée & les brouillards, ſur-tout lorſque ces animaux ſont encore jeunes, foibles & délicats; la pluie leur eſt très-préjudiciable, & les fait ſouvent mourir.

L'Auteur du Guide du Fermier obſerve qu'il faut prendre garde de ne point laiſſer manger aux jeunes Dindons des Limaçons & des Limaces. Ils en auroient, dit cet Auteur, un flux de ventre qui leur cauſeroit la mort. Le même Auteur recommande expreſſément de donner à chacun des jeunes Dindons, auſſi-tôt qu'ils ſont éclos, un

grain de poivre avec un peu de lait; il veut auſſi qu'on leur apporte tous les jours, depuis le moment de leur naiſſance juſqu'au temps où on les peut expoſer impunément au grand air, un nouveau gazon verd, pour qu'ils puiſſent ſe promener deſſus, & y bequeter.

La camomille puante, le petit gloutéron, l'ortie, le fénouil, l'abſynthe, l'armoiſe, le capillaire, ſont les plantes favorites des Dindons. Ils mangent auſſi des herbes communes, telles que la laitue, la poirée, les feuilles de choux, & toutes ſortes de fruits.

On peut faire couver à des Poules communes les œufs de Poules d'Inde; mais pour lors il faut leur donner un lit de paille fait exprès, le garnir de foin, y mêler un peu de laine, pour lui communiquer de la chaleur, après l'avoir fait paſſer par un four aſſez chaud.

Les Dindons aiment d'être menés dans les bois. Ils s'y plaiſent infiniment; ils y trouvent une infinité de vermiſſeaux & d'inſectes qu'ils mangent avec plaiſir, & leur chair y acquiert une qualité d'un goût bien ſupérieur à celle des autres qu'on n'y mene pas; mais il faut pour lors veiller que les animaux carnaciers n'en faſſent leur proie. Il eſt bon d'avoir quelques chiens qui faſ-

ſent la garde autour. Ceux qui ont des parcs fermés de murailles, ont une grande facilité pour élever des Dindons, du moins pour la proviſion du maître & celle de la maiſon. La liberté qu'ils ont d'aller & de venir à leur gré, de hucher par-tout où il leur plaît, & de coucher au grand air, ſemble les remettre dans leur climat originaire. On ne doit pas cependant les y laiſſer couver, & les y élever dès leur premiere jeuneſſe; il faut attendre qu'ils ſoient un peu forts.

Les habitants de la Louiſiane treſſent les petites plumes des Coqs d'Inde, pour ſe faire des couvertures pour l'hiver, & ils ſe ſervent de la queue pour faire des éventails & des paraſols.

Les Dindons, & ſur-tout les Dindonneaux, s'apprêtent en cuiſine de bien des manieres. La chair du mâle eſt plus délicate que celle de la femelle. Un Dindon jeune, tendre, gras & bien nourri eſt un bon manger. Quand il eſt un peu vieux, ſa chair eſt dure, coriace & difficile à digérer. Le Dindon convient aſſez à toutes ſortes d'âges & de tempéraments.

On connoît qu'un Dindon eſt jeune, lorſqu'il a les pattes noires & douces, & lorſque ſes ergots ſont courts. Un vieux Coq d'Inde a toujours les yeux enfoncés

& les ergots durs & ſecs. Quant aux œufs de Poules d'Inde, il eſt très-avantageux qu'ils ne ſoient pas aſſez communs pour devenir notre nourriture ordinaire, s'il eſt vrai, comme quelques-uns le prétendent, qu'ils ſoient mal ſains, & qu'ils donnent la gravelle. Au reſte on n'y remarque aucun goût qui indique ſenſiblement une qualité mal-faiſante. Ils tournent en lait, comme ceux des Poules. Étant durs les uns & les autres, ils paroiſſent abſolument les mêmes, ſi ce n'eſt que le jaune d'œuf des Poules communes a une ſaveur onctueuſe, qui manque en partie dans celui de la Poule d'Inde. Pour ce qui eſt des autres propriétés des Dindons, elles ſont à-peu-près les mêmes que celles de la volaille ordinaire.

CHAPITRE III.

DU COQ ET DE LA POULE.

COMME ce chapitre eſt très-étendu, & qu'il renferme lui ſeul tout ce qui ſe trouve de plus intéreſſant dans cet Ouvrage, nous le diviſerons en pluſieurs articles. Dans le premier, nous traiterons du Coq; dans le ſecond, du Chapon; dans le troiſieme, de la Poule; dans le quatrieme, de la Poularde; dans le cinquieme, des œufs; & dans le ſixieme enfin, des Poulets, & de la maniere de les élever.

ARTICLE I.

Du Coq.

Le Coq eſt un oiſeau domeſtique, qui, au milieu de ſon ſerrail de Poules, ſe fait remarquer par la beauté de ſa taille, par ſa démarche fiere & majeſtueuſe, par ſes longs éperons aux pattes, par ſa crête charnue, dentelée, d'un rouge brillant, par ſes pendants ſous le menton, par la richeſſe & la variété des couleurs de ſon plumage, & par le contour agréable des plumes de ſa queue, qui ſont poſées verticalement.

Les

Les principales plumes de ſes ailes ſont au nombre de vingt-ſept, y compriſes les plus petites. Sa queue eſt compoſée de vingt-quatre ; les deux du milieu ſont très-longues, & également réfléchies en forme de croiſſant.

Les Coqs étant des animaux domeſtiques, varient ſinguliérement par les couleurs ; auſſi en voit-on de toutes les nuances. Le Coq de Caux ou de Padoue eſt beaucoup plus grand & plus gros que le Coq ordinaire. Le Coq Nain eſt à-peu-près de la groſſeur du nôtre ; mais ſes jambes ſont fort courtes. Le Coq pattu eſt un Coq Nain, ſes pieds ſont couverts de plumes juſqu'à l'origine des doigts. Le Coq de Bantome eſt encore un Coq de l'eſpece des Nains. Il eſt également pattu, mais ſeulement du côté extérieur ; & les plumes de ſes jambes ſont très-longues. Ce Coq eſt plein de courage & de hardieſſe ; il ſe bat même contre d'autres plus grands que lui. Le Coq friſé a toutes ſes plumes retournées en haut, & comme friſées. Le Coq de Moſambique a preſque toujours le plumage noir, de même que la crête, la barbe, l'épiderme & le périoſte. Toutes ces parties ſont tellement colorées, que, quand elles ſont courtes, on diroit qu'elles ont bouilli dans de l'azur.

En Perſe, il y a une eſpece de Coq qui reſſemble au nôtre par la grandeur, la groſſeur & la variété du plumage; mais il n'a point de croupion, & par conſéquent point de queue. M. de Réaumur eſt le premier qui en ait vu en France. On éleve actuellement dans nos baſſe-cours des Coqs huppés de Numidie. C'eſt une très-belle eſpece de Coqs. Ils ſont beaucoup plus grands que nos Coqs ordinaires; ils n'ont preſque point de crête; mais en revanche, ils ont ſur la tête une huppe conſidérable de plumes. Le plumage de ces ſortes de Coqs approche pour l'ordinaire du plumage du Faiſan mâle.

Le Coq annonce par ſon chant les heures de la nuit & la pointe du jour. Les gens de campagne n'ont ſouvent point d'autres horloges, & les Mythologiſtes le regardent, pour cette raiſon, comme le ſymbole de la vigilance. Les Naturaliſtes ont obſervé que, de tous les oiſeaux de chant, le Roſſignol & le Coq ſont les ſeuls qui chantent pendant la nuit. La voix ne ſe forme pas dans le Coq vers le larynx comme dans les autres animaux; mais ſeulement au bas de la trachée artere, vers la bifurcation. Nous devons cette obſervation à feu M. Duverney, un des plus grands Anatomiſtes de la France.

L'oiſeau dont nous parlons dans cet article, eſt des plus lubriques. Il prend ſes

ébats en plein air ; à peine le Poulailler eſt-il ouvert, qu'il court auſſi-tôt après les Poules ; il les pourſuit, & les ſubjugue. Il coche, dit-on, ſes Poules juſqu'à cinquante fois par jour. C'eſt ce qui l'épuiſe bien vîte, & le rend en peu de temps incapable d'engendrer. Il regne un proverbe, qu'un bon coq ne doit jamais être gras, & qu'il doit ſuffire à douze Poules. Il pourroit cependant en féconder un plus grand nombre. L'Auteur du Dictionnaire Économique dit en avoir vu un, âgé de deux ans, féconder habituellement les œufs de trente-trois Poules, en ſorte qu'il en provenoit conſtamment des Poulets. Il étoit néanmoins toujours éveillé & vigoureux. Cet oiſeau eſt capable d'engendrer à trois mois, ſi on en croit le Rédacteur du Dictionnaire Encyclopédique. Il regne en Souverain parmi ſes Poules. Il aime ſinguliérement ſes ſujettes ; il veille avec aſſiduité à leur conſervation. A-t'il trouvé quelques grains, il les appelle ; il s'en prive pour elles. Pour qu'un Coq ſoit propre à la génération, il faut qu'il ait une taille moyenne, approchant cependant plutôt de la grande que de la petite ; que ſon plumage ſoit noir, ou d'un rouge obſcur ; la poitrine large, & ſon cou élevé, ſur lequel paroiſſent des plumes de différentes cou-

leurs; ſes cuiſſes doivent être groſſes, bien couvertes de plumes, & ſes pieds gros & armés de forts ergots. Un bon Coq ſe connoît encore à ſon bec court & gros; à ſes yeux noirs ou rouges, & étincellants, à ſes oreilles blanches & larges; à ſa barbe longue & pendante; à ſa crête droite & fort découpée; à ſes ailes fortes, & à ſa queue élevée & recourbée juſques vers le deſſus de la tête. En général, il faut qu'il ſoit éveillé, ardent, beau chanteur; qu'il aime en outre ſes Poules, qu'il les défende, & qu'il les ſollicite à manger. Les Poules qui n'ont pas eu de commerce avec les Coqs, pondent des œufs qui ne ſont pas bons pour être couvés. Ces ſortes d'œufs fourniſſent même un aliment moins ſain que ceux qui ont été fécondés.

Les Coqs ſont fins & courageux; ils ſe battent avec opiniâtreté. Ces combats ſont fort du goût des Anglois, de même que de pluſieurs autres peuples. On les annonce par des cris publics, & ils ſe font au milieu d'un amphithéatre où l'on s'aſſemble en foule. Dans ces ſortes de ſpectacles, il y a quelquefois des gageures conſidérables, & l'argent dépoſé appartient ordinairement à ceux dont les Coqs remportent la victoire. Il ſe trouve des Coqs ſi belliqueux, qu'ils aimeroient mieux mourir, que de ſe laiſſer vaincre, ou de ſe ſauver par une

fuite ignominieuſe. Il y a quelque temps qu'il y avoit à Cheſter en Angleterre, deux Coqs très-beaux, qui s'étoient ſouvent ſignalés dans le cirque, mais qu'on n'avoit jamais préſentés l'un contre l'autre. On voulut enfin ſavoir lequel des deux étoit le plus fort. Chacun des ſpectateurs s'intéreſſa pour les deux combattants; mais les deux Coqs ſe regarderent, &, malgré l'attente du public, ils ne ſe battirent point. On leur jetta alors quelques grains de bled, pour les irriter; ils n'en furent pas moins tranquilles. Ils mangerent enſemble, & ſe promenerent enſuite paiſiblement. On mit au milieu d'eux une Poule, pour exciter entr'eux la jalouſie, & rompre par-là l'intelligence qui regnoit entr'eux; mais on n'y réuſſit pas. Ils careſſerent tour-à-tour la Poule, & toujours ſans jalouſie. Le Directeur des jeux ne pouvant rien gagner, les ſépara, & il leur teignit les plumes, afin que, ſous ce déguiſement ils ne ſe reconnuſſent plus; mais ces deux Coqs, quoique ainſi déguiſés, ne violerent pas pour cela la paix qui les uniſſoit. On préſenta en dernier lieu de nouveaux Coqs à chacun d'eux. Ils devinrent à l'inſtant même furieux; ils combattirent à toute outrance, & battirent leurs Adverſaires. Quand ils furent bien irrités,

on retira les Coqs étrangers, & on les laiſſa ſeuls ſur l'arene. Ils demeurerent encore amis, & furent auſſi paiſibles qu'ils l'avoient été auparavant.

Lorſqu'on veut donner aux Poules un nouveau Coq, on l'attache par la patte pendant quelques jours; on aſſemble autour de lui toute ſa baſſe-cour; on le défend contre les autres Coqs. On accoutume ainſi ces Coqs à le ſouffrir, & les Poules à le voir. Il ſe trouve des Coqs, qui, par trop de chaleur, ou autrement, ne font que coquetter autour des Poules, gratter la terre, & qui ſont toujours prêts à ſe débattre, & à détourner les autres. Ces ſortes de Coqs ſont impuiſſants, tant que dure cette vivacité. Pour la calmer, on leur fait paſſer le pied dans le milieu d'un morceau de cuir taillé en rond, & percé au milieu. Cette chauſſure rend l'oiſeau honteux & tranquille.

Aldrovande prétend que cet oiſeau peut vivre dix ans. On ne peut néanmoins rien dire de précis ſur cet objet; on n'attend pas ce temps dans les baſſe-cours pour le tuer.

Le Coq a la vue perçante; il jette des cris d'effroi, dès qu'il découvre en l'air quelques oiſeaux carnaciers.

On trouve quelquefois dans le nid des Poules un petit œuf gros comme celui d'un

Pigeon, qu'on appelle improprement œuf de Coq, parce qu'on croit que c'eſt le Coq qui l'a pondu; mais rien d'auſſi faux. Voyez ce que nous en dirons à l'article des œufs.

On a donné vivant à M. de Réaumur un jeune Coq qui avoit quatre pattes. Ce Coq étoit naturellement gai; il chantoit bien & ſouvent; en un mot, il avoit un air de ſanté & de vigueur. Mais ſes deux pattes ſurnuméraires ſe trouvant attachées enſemble près de l'anus, & étant ſuſpendues en l'air lui étoient plus préjudiciables qu'utiles. Il marchoit un peu de travers; il ne pouvoit cocher les Poules, dont il recherchoit la compagnie, & à tout inſtant il s'accrochoit par ſes pieds poſtiches, qui étoient plus pâles, plus courts & plus menus que les deux autres.

On voit quelquefois dans les baſſe-cours des Coqs cornus; les uns le ſont naturellement, les autres par artifice. M. Duhamel, dans un de ſes Mémoires, explique très-bien en quoi conſiſte cet artifice; la crête des Coqs eſt, dit-il, attachée à leur tête par une large baſe, qui s'étend depuis la partie ſupérieure de l'os occipital juſqu'à l'origine du bec. Si l'on coupe cette crête à un travers de doigt des os du crâne, elle forme pour lors à ſa partie poſtérieure

un bourrelet assez épais, & après avoir fait une anse, qui laisse un vuide au milieu, les deux côtés se rapprochent en devant, n'étant joints que par le filet cellulaire; c'est dans le vuide de la duplicature de la crête, qu'on place un jeune ergot, qui n'est alors pas plus gros qu'un petit grain de chenevis, & qu'on a coupé au pied d'un poulet; si l'on détache la peau au-dessous des orbites, & si on la dissèque en remontant vers le sommet de la tête, il semble que la crête ne soit qu'une prolongation de la peau qui s'épaissit en cet endroit, & que la peau des deux côtés de la tête, après avoir formé cette prétendue duplicature, se réunit un peu au-dessous de la partie de la crête qui est frangée, où l'on n'apperçoit plus de duplicature; néanmoins la crête est fort adhérente au crâne, & sa substance est différente de celle de la peau, puisqu'elle est plutôt cartilagineuse que membraneuse. M. Duhamel a attentivement examiné si la crête des Coqs, qui est quelquefois d'une grosseur surprenante, étoit retenue par des ligaments, il n'en a apperçu aucun; il a seulement observé qu'elle étoit si adhérente au crâne, qu'on ne pouvoit l'en séparer sans couper une partie de la substance de la crête. Cet Académicien, après avoir

donné en abrégé l'anatomie de la crête du Coq, paſſe à la prétendue greffe de l'ergot : il fit couper à cet effet la crête à pluſieurs jeunes Coqs, & il fit placer un petit morceau de leurs ergots dans la cavité qui eſt à la partie intérieure & poſtérieure de la baſe de la crête; pluſieurs de ces ergots tomberent par le mouvement de la tête des Coqs; mais au bout de quinze jours ou de trois ſemaines, ceux des ergots, qui étoient reſtés ſur la tête des Coqs, y avoient contracté une union aſſez parfaite, pour que les ergots, qui avoient été appliqués dès le mois de Juin, & qui n'étoient pour lors pas plus gros qu'un grain de chenevis, euſſent acquis près d'un demi-pouce de longueur à la fin de Décembre de la même année. M. Duhamel ajoute qu'il a eu des Coqs, qui au bout de trois ou quatre ans, avoient ſur la tête des ergots, qui auroient pu avoir plus de quatre pouces de longueur, s'ils avoient été redreſſés; un Auteur dit avoir vu ſur la tête d'un chapon une pareille corne, qui avoit neuf pouces de longueur. M. Valmont rapporte dans ſon Dictionnaire d'Hiſtoire naturelle, qu'il a vu en 1764, à Paris, un Coq que l'on diſoit originaire d'Afrique; du milieu de la crête de ce Coq ſortoient deux cornes jaunâtres creuſes, cannelées,

longues de trois pouces & demi, évasées & arquées comme celles des Chamois; les ergots étoient gros & fort longs; les cornes ont paru à M. Valmont de Bomare naturellement implantées sur la tête de l'oiseau. M. Duhamel a disséqué de ces cornes, & cette dissection lui a donné lieu de faire plusieurs observations : 1°. on apperçoit a l'extérieur un bourrelet calleux, qui embrasse la base de la corne, & en disséquant la peau, on voit qu'elle aboutit à ce bourrelet : 2°. quand on a enlevé la peau, & détruit une partie de ce bourrelet, on découvre une espece de ligament capsulaire, qui empêche d'appercevoir l'insertion, ou plutôt l'articulation de la corne avec le crâne : 3°. quand on a enlevé avec précaution cette espece de ligament capsulaire, on découvre plusieurs bandes ligamenteuses qui partent de la corne, vont aboutir, les unes aux fosses nasales, les autres à la partie supérieure des orbites, ou à différents endroits de l'os occipital; les ligaments ne vont pas aboutir constamment aux mêmes endroits & ne sont pas en aussi grand nombre dans tous les Coqs; cependant M. Duhamel a constamment apperçu dans ceux qui avoient de grandes cornes une forte bande ligamenteuse, qui d'un bout s'inséroit dans la

partie cornée du bec, & répondoit de l'autre au centre de la baſe de la corne : 4°. quand on a détruit tous les ligaments, excepté celui qui croit au bec, la corne ſe détache aſſez aiſément du crâne, & en la renverſant vers le bec, on apperçoit ſous la baſe de cette corne des cavités articulaires, & ſur le crâne des éminences correſpondantes ; alors toute la ſubſtance cornue ſe détache d'un noyau oſſeux pyramidal, quelquefois terminé par pluſieurs pointes, qui reſtent adhérentes à la bande ligamenteuſe qui aboutit au bec : 5°. ce noyau oſſeux, qui n'eſt pas fort compact, eſt recouvert d'une membrane aſſez ſemblable au périoſte, mais qui eſt en pluſieurs endroits ſanguinolent : 6°. la partie cornée étant détachée de ſon noyau, a la figure d'une défenſe d'éléphant, étant creuſe & minée par le bas, & pleine vers le bout d'en-haut dans plus de la moitié de ſa longueur. M. Duhamel en mit tremper une pendant quelque temps dans l'eſprit-de-vin ; il déſunit tellement les couches cornues, qu'on pouvoit en détacher un grand nombre.

Le Coq n'eſt pas ſi eſtimé pour aliment que le Chapon ; on n'en fait même que rarement uſage, & en effet cet oiſeau eſt un animal fort laſcif, qui abonde en eſ-

prits & en humeurs séminales, dont il fait une fréquente déperdition par la grande chaleur où il est continuellement; de là vient que sa chair est séche, qu'elle a peu de goût & qu'elle est difficile à digérer. La seule partie de cet animal qu'on emploie dans les cuisines est la crête; on en fait d'excellents ragoûts, qui ne conviennent nullement aux personnes qui ont un estomac & des sucs digestifs peu actifs.

On se sert quelquefois du Coq pour les bouillons & gelées; le Coq le plus vieux est le meilleur dans cette occasion; on attribue à ces sortes de bouillons une vertu apéritive & détersive; ils lâchent un peu le ventre, ils nourrissent, ils fortifient; on donne comme un restaurant puissant le jus de Coq: il se prépare de la maniere suivante: on en choisit un vieux, on le fatigue en le faisant courir dans une chambre, jusqu'à ce qu'il tombe de lassitude, on l'égorge, on le plume & on le vuide de ses entrailles; après quoi on le fait cuire au bain-marie pendant sept ou huit heures dans un vaisseau bouché exactement avec de la pâte, jusqu'à ce que la chair quitte les os; on coule ensuite le tout avec une forte expression, & on met une cuillerée de ce jus dans chaque bouillon du malade qu'on veut fortifier; quand on veut don-

ner plus de vertu à ce jus, on ajoute, pour le faire, de la chair de viperes; lorſqu'il y a quelque indication à remplir, outre celle de fortifier le malade; on peut farcir le Coq avec des médicaments appropriés, tels que les plantes béchiques, les antiſcorbutiques, les ſudorifiques; ces ſortes de conſommés ſont très-efficaces dans les convaleſcences après de longues maladies.

La gelée de Coq eſt une autre préparation qu'on fait avec cet animal; elle eſt très-nourriſſante, & en même temps corroborative; on coupe un Coq par morceaux, on y ajoute des pieds de veau, de mouton, ou un morceau de jarret de bœuf: on fait enſuite bouillir le tout pendant ſept ou huit heures au bain-marie, dans un vaiſſeau lutté exactement avec de la pâte; on paſſe enſuite le tout avec expreſſion, & on le garde dans des taſſes de fayence, où il ſe fige en forme de gelée. On aromatiſe ordinairement cette gelée avec une cuillerée de ſucre, du jus de citron, & quelques gouttes d'eau de canelle ou de fleurs d'oranges pour en ôter la fadeur; on preſcrit cette gelée à la cuillerée pendant l'intervalle des bouillons.

Les Auteurs prétendent que le cerveau du Coq a la vertu d'arrêter les cours de ventre; il ſe prend pour lors dans du vin; on

ſe ſert encore de ce cerveau pour frotter les gencives des enfants; on prétend qu'il facilite alors la dentition. Les parties génitales du Coq augmentent & excitent *l'aura ſeminalis*, diſent encore quelques Auteurs; elles diſpoſent, ſuivant eux, à la génération; on les fait pour cet effet ſécher & pulvériſer, & on les donne intérieurement à la doſe d'un gros dans un verre de bon vin. Le ſang du Coq & l'eſprit volatil qu'on en tire par la diſtillation paſſent auſſi pour avoir la même vertu; on conſeille comme un excellent ſpécifique pour raffermir & fortifier l'eſtomac, la tunique interne du géſier de cet oiſeau deſſéchée & pulvériſée; elle eſt auſſi très-bonne pour arrêter les vomiſſements & les cours de ventre; on en fait pareillement uſage contre la colique néphrétique & la ſuppreſſion des regles; la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un demi-gros dans une liqueur appropriée. La poudre du géſier du Coq priſe dans du vin eſt très-vantée contre l'écoulement involontaire de urines, tant de jour que de nuit, même celui qui vient quelquefois à la ſuite d'un accouchement laborieux, & qui eſt cependant le plus difficile à guérir; la tunique interne du géſier a paſſé auſſi anciennement pour avoir cette propriété. On ſe ſert de fiel de Coq en liniment pour

enlever les taches des yeux. Quant à ſa graiſſe, elle eſt émolliente, anodine, nervale & réſolutive; elle convient en liniment aux fiſſures des levres, aux puſtules des yeux. Le Coq étoit autrefois la victime du ſacrifice qu'on faiſoit à Eſculape, lorſqu'on guériſſoit d'une maladie.

ARTICLE II.

Du Chapon.

On donne le nom de Chapon à un jeune Coq, auquel on a arraché les deux teſticules, pour qu'il ne s'épuiſe point par les plaiſirs, qu'il s'acquiere plus d'embonpoint, & que ſa chair en devienne plus délicate. Le Coq perd ſa voix par cette opération; on peut conclure de là qu'il y a un rapport intime quoique caché, entre l'organe de la voix & les teſticules de cet animal. Ce qui prouve encore plus cette proportion, c'eſt qu'un Coq qui n'a été châtré qu'à demi, a un reſte de voix grêle, qui n'a point la plénitude du ſon de celle du Coq; auſſi l'appelle-t'on Cocâtre, & effectivement il n'eſt ni Coq ni Chapon, & il eſt de la plus grande ridiculité de s'imaginer avec certaines femmes, que ſi l'on fait avaler à un jeune Coq qui vient d'être chaponné ſes teſticules en tout ou en partie,

il redevient tel qu'il étoit avant l'opération, ou du moins Cocâtre, comme ſi les teſticules avalés pouvoient aller reprendre leur place dans le corps de l'animal.

Pour chaponner les jeunes Coqs, on attend qu'ils ayent trois mois. On leur fait une inciſion proche les parties génitales, on enfonce le doigt par cette ouverture, & on emporte adroitement les teſticules; on coud enſuite la plaie, on la frotte avec de l'huile, on jette enſuite par-deſſus des cendres; après quoi on les tient renfermés pendant trois ou quatre jours, enſuite on les lâche; on coupe ordinairement la crête aux Chapons. Une obſervation à faire, c'eſt que les poulets de l'arriere-ſaiſon ne valent rien pour faire des Chapons; pour qu'ils deviennent beaux, il faut que les jeunes Coqs ſoient en état d'être chaponnés avant la S. Jean. Après l'opération, cet oiſeau eſt triſte & mélancolique pendant quelques jours; il ſemble ſentir l'importance de la perte qu'il a faite. La gangrene ſurvient quelquefois au jeune Chapon, lorſqu'on l'a châtré dans un temps trop chaud, ce qui tue le Chapon; il meurt auſſi quelquefois quand on l'a mal châtré.

La méthode de châtrer les poulets eſt très-ancienne; il en eſt parlé dans le Deuteronome. On la pratiquoit à Rome; il

y eut même une loi qui défendoit de châtrer les poulets, & ce fut pour éluder cette loi qu'on chaponna les jeunes Coqs.

Le Chapons rendent dans les baſſe-cours de grands ſervices, on les y dreſſe à conduire & à élever les pouſſins, quand on ne veut pas laiſſer perdre de temps aux poules; on choiſit à cet effet un Chapon vigoureux, on le plume deſſous le ventre, on lui pique la partie plumée avec des orties, & on l'enivre avec du pain trempé dans du vin; on réitére cette cérémonie deux ou trois jours de ſuite, après quoi on met le Chapon ſous une cage, avec deux ou trois Poulets un peu grands. Ces Poulets, en lui paſſant ſous le ventre, adouciſſent la cuiſſon de ſes piquures. Ce ſoulagement l'habitue à les recevoir; il s'y attache enſuite, il les aime, il les conduit, & quand même on lui en donneroit un plus grand nombre, il les reçoit, les couvre de ſes ailes, les éleve & les garde plus long-temps que la mere n'auroit fait. M. de Buffon, en parlant du Chapon, s'exprime ainſi: Le Coq qui a ſubi l'opération de la caſtration, dit ce Naturaliſte, prend déſormais plus de chair, & ſa chair qui devient plus ſucculente & plus délicate, donne aux Chymiſtes des produits différents de

ceux qu'elle eût donnés avant cette opération; & en effet on lit dans les Mémoires de l'Académie, année 1730, que l'extrait tiré de la chair du Chapon dégraiſſé, eſt un peu moins du quatrieme du poids total, au lieu qu'il en fait un dixieme dans le Poulet, & un peu plus du ſeptieme dans le Coq. De plus, l'extrait de la chair du Coq eſt très-ſec, au lieu que celle du Chapon eſt difficile à ſécher. Le Chapon n'eſt preſque plus ſujet à la mue, de même que le Cerf qui eſt dans le même état, ne quitte preſque plus ſon bois. Il n'a plus le même chant, ainſi que nous l'avons déjà obſervé; ſa voix devient enrouée, & il ne la fait entendre que rarement. Traité durement par les Coqs, avec dédain par les poules, privé de tous les appétits qui ont rapport à la reproduction, il eſt non ſeulement exclus de la ſociété de ſes ſemblables, il eſt encore, pour ainſi dire, ſéparé de ſon eſpece. C'eſt un être iſolé, hors d'œuvre, dont toutes les facultés ſe replient ſur lui-même, & n'ont pour but que ſa conſervation individuelle. Manger, dormir & s'engraiſſer, voilà déſormais ſes principales fonctions, & tout ce qu'on peut lui demander. Cependant avec un peu d'induſtrie, on peut tirer parti

de ſa foibleſſe même, & de ſa docilité qui en eſt la ſuite, en lui donnant des habitudes utiles; celle, par exemple, que nous venons de rapporter, qui eſt de conduire & d'élever les jeunes Poulets. La mere-Poule, débarraſſée de ce ſoin, ſe remettra plutôt à pondre; & de cette maniere les Chapons, quoique voués à la ſtérilité, contribueront encore indirectement à la conſervation & à la multiplication de leur eſpece.

On donne aux Chapons pour les engraiſſer, de l'orge ou du froment, ou du ſon bouilli, ou bien on leur donne une pâte faite avec de la farine de maïs; le ſarraſin les engraiſſe auſſi très-bien, de même que toutes les volailles. Quand on les veut engraiſſer vîte, on les met ſous une mue, on leur fait de la litiere neuve tous les jours, & on les empâte de boulettes faites avec du gruau & du lait. Avant de les leur faire avaler, on roulera les boulettes dans de la cendre fine, afin qu'ils n'étouffent pas.

Un Chapon engraiſſé ſuivant cette méthode, eſt un aliment d'un très-bon ſuc. Il nourrit, reſtaure, & ſe digere facilement. Le bouillon qu'on fait avec ſa chair, eſt très-propre à rétablir les forces. Un Cha-

pon, pour qu'il ſoit bon, doit avoir une groſſe veine à côté de l'eſtomac, la crête polie, le ventre & le croupion gros. Lorſqu'il eſt nouvellement tué, il eſt ferme, & on a de la peine à en faire ſortir du vent. On eſtime le foie du Chapon, comme un manger exquis. Un vieux proverbe françois dit qu'un *Chapon de huit mois eſt un manger de Roi.*

Les apprêts de Chapons les plus ſalutaires à l'homme, ſont, ſans contredit, le *Chapon à la broche*, le *potage de Chapon au riz, à la chicorée*, & *l'eau de Chapon.* On peut permettre même aux convaleſcents ces ſortes d'apprêts. En général, le Chapon bouilli & le Chapon rôti ſont des préparations alimentaires très-ſaines. Dans le Chapon, la poitrine paſſe pour le meilleur endroit; les cuiſſes & les ailes vont après.

La graiſſe de Chapon eſt fort émolliente; on l'emploie à l'extérieur dans la médecine.

ARTICLE III.

De la Poule.

Les Poules ſont du nombre des animaux domeſtiques les plus précieux, à cauſe du tribut qu'elles nous donnent tous les jours.

Leur fécondité eſt admirable ; mais cette richeſſe de production tarit vers la fin de l'automne & en hiver. Le port de leurs queues eſt particulier à ce ſeul genre d'oiſeau, & il nous paroîtroit très-ſingulier, ſi nous le voyions pour la premiere fois : elles ſont les ſeules dont la queue eſt dans un plan vertical, & pliée en deux parties égales.

Les Poules nous préſentent une multitude de variétés. Il s'en trouve, entre autres, huit ou neuf eſpeces, qui ont des caracteres marqués différents ; 1 °. les *Poules de Caux*, de Bruges, de Mirebalais, qui ſont haut montées ; 2 °. les *Poules à jambes courtes*, appellées auſſi *pieds-courts* ; 3 °. les *Poules naines* ; 4 °. les *Poules friſées*, appellées mal à propos *porte-laine*, dont les plumes ſont réfléchies vers la tête ; 5 °. les *Poules Négreſſes*, qui nous viennent de Guinée & du Sénégal : elles ont les os noirs, la crête & la peau noires, & la chair blanche ; 6 °. les *Poules ſans queue*, & même *ſans croupion*, dites ailleurs des *culs-nuds* ; 7 °. les *Poules qui ont cinq doigts* à chaque pied, trois antérieurs & deux poſtérieurs ; 8 °. les *Poules* dont la tête eſt ornée d'une huppe : elles ſont belles, haut montées, & on les nom-

me *Poules huppées*; 9°. les *Poules pattues*, qui ont des plumes jusqu'à l'extrémité des pattes.

La race des Poules huppées est celle que les Curieux ont le plus cultivée; &, comme il arrive à toutes les choses qu'on regarde de très-près, ils y ont remarqué un grand nombre de différences, sur-tout dans les couleurs de plumage, d'après lesquelles ils ont formé une multitude de races diverses, qu'ils estiment d'autant plus, que leurs couleurs sont plus belles ou plus rares, telles que les dorées & les argentées, la blanche à huppe noire, & la noire à huppe blanche, les agathes & les chamois, les ardoisées ou Périnettes, celles à écaille de poisson & les herminées. La Poule veuve qui a de petites larmes blanches sur un fond rembruni, la Poule couleur de feu & la Poule pierrée, dont le plumage fond blanc est marqueté de noir, ou de chamois, ou d'ardoise, ou de doré. Les Poules peuvent subsister par-tout avec la protection de l'homme; aussi sont-elles répandues sur-tout le monde habité. Les gens aisés en élevent en Islande où elles pondent comme ailleurs, & les pays chauds en sont pleins. On prétend néanmoins que la Perse est le pays primitif des

Poules. Quoi qu'il en ſoit, dit M. de Buffon, il n'eſt pas douteux qu'à meſure que ces oiſeaux ſe ſont éloignés de leur pays natal, ils ſe ſont accoutumés à un autre climat, à d'autres aliments. Ils ont dû éprouver quelque altération dans leur forme, ou plutôt dans celles de leurs parties qui en étoient les plus ſuſceptibles; & c'eſt de là, ſans contredit, que ſont provenues ces variétés qui conſtituent les différentes races dont nous venons de parler; variétés qui ſe perpétuent conſtamment dans chaque climat, ſoit par l'action continuée des mêmes cauſes qui les ont produites d'abord, ſoit par l'attention qu'on a d'aſſortir les individus deſtinés à la propagation.

Quand on achete des Poules pour peupler une baſſe-cour, il faut s'arrêter à celles qui ſont d'une moyenne taille, & qui ont la tête haute & groſſe, la crête bien rouge & pendante d'un côté, (Pline & d'autres Naturaliſtes donnent la préférence à la crête double & droite) l'œil vif, le cou gros, la poitrine large, le corps gros & quarré, les jambes jaunâtres, le plumage noir ou tanné, ou roux, ou pommelé de noir ou de blanc. On fait peu de cas des griſes, & encore moins des blanches, parce qu'el-

les ne ſont ordinairement ni fécondes, ni d'un bon ſuc, & qu'elles ſont plus expoſées que les autres aux ravages des oiſeaux de proie, à cauſe de leur plumage, qui eſt d'une couleur plus voyante. Lorſqu'une Poule eſt jeune, elle a les ergots courts & en bon état; mais il ſe trouve des Marchands trompeurs, qui les parent & les grattent, pour duper. Une marque ſûre de jeuneſſe, tant à l'égard de la Poule que du Coq, eſt que la crête & les jambes ſoient douces; car elles ſont rudes quand les animaux ſont vieux.

Les Poules ergotées, c'eſt-à-dire, celles qui ont des ergots aux jambes, comme le Coq, doivent être totalement rejettées. Elles pondent rarement, ſont farouches, caſſent leurs œufs quand on les met couver, & les mangent quelquefois par impatience pour quitter leur nid. On rejettera pareillement celles qui grattent, ou qui chantent & appellent comme les Coqs; celles qui ont plus de quatre ou cinq ans, parce qu'elles ſont pour lors vieilles, & qu'elles ne peuvent plus couver ni pondre; celles qui ſont malignes, acariâtres, querelleuſes, parce qu'elles ne pondent preſque jamais, qu'elles abandonnent leur couvée & caſſent leurs œufs; celles qui

ſont trop graſſes, parce qu'elles ne pondent plus; en un mot, toutes celles qui ne veulent pas couver, qui perdent leurs œufs, ou qui les caſſent & les mangent.

Les Poules n'ont pas beſoin de Coq pour produire des œufs; il en naît ſans ceſſe de la grappe, comme de l'ovaire, leſquels, indépendamment de toute communication avec le mâle, peuvent y groſſir, & en groſſiſſant, acquierent leur maturité, ſe détachent de leur colier & de leur pédicule, parcourent l'*oviductus* dans toute ſa longueur; chemin faiſant, s'aſſimilent, par une force qui leur eſt propre, la lymphe dont la cavité de cet *oviductus* eſt remplie, en compoſent leur blanc, leurs membranes, leurs coquilles, & ne reſtent dans ce viſcere que juſqu'à ce que ſes fibres élaſtiques & ſenſibles étant gênées, irritées par la préſence de ces corps, devenus déſormais des corps étrangers, entrent en contraction, & les pouſſent au dehors, les deux bouts le premier, ſelon Ariſtote & M. de Buffon.

Ces œufs ſont tout ce que peut faire la nature prolifique de la femelle ſeule & abandonnée à elle-même. Elle produit bien un corps organiſé, capable d'une ſorte de vie; mais non pas un animal vivant, ſem-

blable à ſa mere, & capable lui-même de produire d'autres animaux ſemblables à lui. Il faut, pour cela, le concours du Coq, & le mêlange intime des liqueurs ſéminales des deux ſexes. Quand une fois ce mêlange a eu lieu, les effets ſont durables. Mais comment ce fait eſt-il ſi eſſentiel dans l'hiſtoire des animaux? On en ignore encore bien des détails. On ſait, à la vérité, que la verge du mâle eſt double, & n'eſt autre choſe que les deux mamelons, par leſquels ſe terminent les vaiſſeaux ſpermatiques, à l'endroit de leur inſertion dans la cloaque; on ſait que la vulve de la femelle eſt placée au-deſſus de l'anus, & non au-deſſous, comme dans les quadrupedes; on ſait que le Coq s'approche de la Poule par une eſpece de pas oblique accéléré, baiſſant les ailes comme un Coq d'Inde qui fait la roue, & étend ſa queue à demi, en accompagnant ſon action d'un certain murmure expreſſif, d'un mouvement de trépidation, & de tous les ſignes de deſir preſſant. On ſait qu'il s'élance ſur la Poule, qui le reçoit en pliant les jambes, ſe mettant ventre à terre, & écartant les deux plans de longues plumes, dont ſa queue eſt compoſée. On ſait que le mâle ſaiſit avec ſon bec la crête ou les

plumes du ſommet de la tête de la femelle, ſoit par maniere de careſſe, ſoit pour garder l'équilibre ; qu'il ramene la partie poſtérieure du corps de la Poule, où eſt l'orifice correſpondant ; que cet accouplement dure d'autant moins qu'il eſt plus ſouvent répété, & que le Coq ſemble s'applaudir après par un battement d'ailes & par une eſpece de chant de joie ou de victoire. On ſait que le Coq a des teſticules, que ſa liqueur ſéminale réſide, comme celle des quadrupedes, dans des vaiſſeaux ſpermatiques. On ſait par mes obſervations, ajoute M. de Buffon, des Ouvrages duquel nous avons extrait ce détail, que celle de la Poule réſide dans la cicatricule de chaque œuf, comme celle des femelles quadrupedes dans le corps glanduleux des teſticules ; mais on ignore ſi la double verge du Coq ou ſeulement l'une des deux, pénétre dans l'orifice de la femelle, & même s'il y a intromiſſion réelle, ou une compreſſion forte, ou un ſimple contact. On ne ſait pas encore quelle doit être préciſément la condition d'un œuf, pour qu'il puiſſe être fécondé, ni juſqu'à quelle diſtance l'action du mâle peut s'étendre ; en un mot, malgré le nombre infini d'expériences & d'obſervations

qu'on a faites sur ce sujet, on ignore encore quelques-unes des principales circonstances de la fécondation.

Les Poules pondent indifféremment pendant toute l'année, excepté pendant la mue, qui dure ordinairement six semaines ou deux mois, sur la fin de l'automne, & au commencement de l'hiver. La fécondité ordinaire consiste à pondre presque tous les jours; il s'en est trouvé qui ont pondu jusqu'à deux fois par jour. Pour les faire pondre en hiver, il ne s'agit que de les tenir dans une écurie, où il y a toujours du fumier chaud, sur lequel elles puissent séjourner.

Les Poules ont trois estomacs; 1°. le jabot: c'est une espece de poche membraneuse, où les grains sont d'abord macérés, & commencent à se ramollir; 2°. la partie la plus évasée du canal intermédiaire entre le jabot & le gésier, & la plus voisine de celui-ci: elle est tapissée d'une quantité de petites glandes, qui fourniſſent un suc dont les aliments peuvent aussi se pénétrer à leur passage; 3°. enfin le gésier, qui fournit un suc manifestement acide, puisque l'eau dans laquelle on a broyé sa membrane interne, devient une bonne présure pour faire cailler les crêmes. C'est

ce troiſieme eſtomac qui acheve, par l'action puiſſante de ſes muſcles, la digeſtion, qui n'avoit été que préparée dans les deux premiers. La force de ſes muſcles eſt plus grande qu'on ne le croiroit. En moins de quatre heures, elle réduit en poudre impalpable une boule d'un verre aſſez épais pour porter un poids d'environ quatre livres; en quarante-huit heures elle diviſe longitudinalement en deux eſpeces de gouttieres, pluſieurs tubes de verre de quatre lignes de diametre & d'une ligne d'épaiſſeur. Au bout de ce temps, toutes leurs parties aigues & tranchantes ſe trouvent émouſſées, & le poli détruit ſur-tout celui de la partie convexe. Cette force eſt auſſi capable d'applatir des tubes de fer blanc, & de broyer juſqu'à dix-ſept noiſettes dans l'eſpace de vingt-quatre heures, & cela, par des compreſſions multipliées, par une alternative de frottement, dont il eſt difficile de voir la méchanique. Une choſe qui peut aider encore à l'action du géſier, c'eſt que les Poules en tiennent la cavité remplie, autant qu'il eſt poſſible, & par-là mettent en jeu les quatre muſcles dont il eſt compoſé. A défaut de grains, elles le tendent avec de l'herbe, & même avec de petits cailloux, leſquels, par leur

dureté & leurs inégalités, ſont des inſtruments propres à broyer les grains, avec leſquels ils ſont continuellement froiſſés. D'ailleurs on ne doit pas être ſurpris que la membrane intérieure de cet eſtomac ſoit aſſez forte pour réſiſter à la réaction de tant de corps durs, ſur leſquels elle agit ſans relâche, ſi l'on fait attention que cette membrane eſt fort épaiſſe, & d'une ſubſtance analogue à celle de la corne.

Les organes qui ſervent à la reſpiration des Poules, conſiſtent en un poumon, ſemblable à celui des animaux terreſtres, & dix cellules aëriennes, dont il y en a huit dans la poitrine, qui communiquent immédiatement avec le poumon, & deux plus grandes dans le bas-ventre, qui communiquent avec les huit précédentes : lorſque dans l'expiration le thorax eſt dilaté, l'air entre par le larynx dans le poumon, paſſe du poumon dans les huit cellules aëriennes ſupérieures, qui attirent auſſi en ſe dilatant, celui des deux cellules du bas-ventre, & celles-ci s'affaiſſent à proportion. Lorſqu'au contraire le poumon & les cellules ſupérieures s'affaiſſent dans l'expiration, preſſent l'air contenu dans leur cavité, cet air ſort en partie par le larynx, & repaſſe en partie des huit cellules de la

poitrine dans les deux cellules du bas-ventre, leſquelles ſe dilatent alors par une méchanique aſſez analogue à celle d'un ſoufflet à deux ames.

Le tube inteſtinal eſt fort long dans les Poules, & ſurpaſſe environ cinq fois la longueur de l'animal priſe de l'extrêmité du bec juſqu'à l'anus; on y trouve deux *cœcum* d'environ ſix pouces, qui prennent naiſſance à l'endroit où le colon ſe joint à l'iléon. Le rectum s'élargit à ſon extrêmité, & forme un réceptacle commun, qu'on a appellé *cloaque*, où ſe rendent ſéparément les excréments ſolides & liquides, & d'où ils ſortent à la fois, ſans être néanmoins entiérement mêlés. Les parties caractériſtiques des ſexes s'y trouvent auſſi, ſavoir dans les poules la vulve ou l'orifice de *l'oviductus*, & dans les Coqs les deux verges, c'eſt-à-dire, les mamelons des deux vaiſſeaux ſpermatiques; la vulve eſt placée au-deſſus de l'anus, & par conſéquent tout au rebours de ce qu'elle eſt dans les quadrupedes.

On nomme poulailler l'endroit où les Poules ſe perchent, & où elles pondent. Il eſt très-avantageux de le placer près du four, auprès du toit des porcs, ou de quelqu'autre endroit de la baſſe-cour, qui ne ſoit expoſé, ni aux grands froids, ni aux

chaleurs exceſſives. Le grand froid engourdit les Poules, les empêche de pondre, & leur cauſe la goutte; la trop grande chaleur leur occaſionne la pépie, des inflammations, la conſtipation, & ſouvent les fait mourir.

Le poulailler doit être plus long que large, afin d'y pouvoir poſer plus facilement les bâtons ſur leſquels les Poules ſe perchent; on aura ſoin d'en bien crépir le mur avec de la chaux, & même de le blanchir en dedans & en dehors, pour empêcher les fouines, belettes & autres animaux mal-faiſants d'y grimper, & de s'y introduire pour égorger les volailles.

On peut joindre au grand poulailler deux ou trois autres qui ſe communiquent enſemble, afin que les Poules puiſſent choiſir celui qui leur conviendra le mieux, & qu'elles évitent les coups de bec de celles qui pourroient leur faire la guerre, ſi elles juchoient toutes enſemble. Les poulaillers auront chacun une petite fenêtre garnie d'une treille de fer ou de pluſieurs bâtons auſſi ſerrés les uns contre les autres, pour donner ſeulement du jour à la volaille, & pour empêcher les bêtes leurs ennemies d'y entrer. Le dedans des poulaillers ſera garni de gros bâtons ou perches

ches quarrées, afin que la volaille ſe tienne mieux ; car la Poule ne courbe pas ſes ongles comme d'autres oiſeaux pour ſe tenir ſur le montoir. Ces perches ou montoirs ſont appuyés contre les murs par leurs extrêmités, & il faut les aſſujettir de maniere qu'elles ſoient fermes. Elles doivent être élevées au moins d'un pied & demi au-deſſus du plancher, en ſorte toutefois que les Poules y puiſſent voler ſans effort, ce qui pourroit être cauſe qu'elles caſſeroient leurs œufs ; ſi on étoit obligé d'y placer des perches fort haut, il faudroit mettre une eſpece d'échelle, qui leur donne moyen d'y monter facilement ; on mettra auſſi alors une échelle en dehors, ſous l'ouverture de chaque poulailler, pour en faciliter l'entrée aux Poules, quand elles veulent pondre ou ſe jucher. Il faut placer aux deux côtés du poulailler, contre les extrêmités des perches, des paniers enfoncés dans le mur, ou qui ſoient attachés, afin que les Poules y puiſſent entrer facilement pour y pondre. On garnit ordinairement ces paniers de paille, pour que les Poules y ſoient plus à leur aiſe, & qu'elles ne caſſent pas leurs œufs en pondant ; mais le foin eſt plus doux, & peut-être moins ſujet aux poux & autres vermines.

Il eſt à propos de planter quelque arbre ou treille auprès du poulailler, pour donner de l'ombre à la volaille pendant les grandes chaleurs de l'été, & pour leur ſervir de retraite, en cas que le milan ou quelqu'autre oiſeau de proie voulût les inquiéter. On tiendra le poulailler ouvert pendant le jour, afin que l'air s'y renouvelle & chaſſe la mauvaiſe odeur de celui de la nuit, ce qui contribue beaucoup à la ſanté des Poules.

On place auprès du poulailler un fumier préparé de cette maniere : on prend du terreau, dont on remplit un trou creuſé exprès en pente, pour que l'eau ne croupiſſe pas ; on l'arroſe de ſang de bœuf, ſur lequel on jette un peu d'avoine, & on mêle bien le tout avec un râteau ; bientôt le terreau ſera rempli de vers, qui ont une vertu particuliere pour engraiſſer la volaille ; on ouvre cette verminiere, l'on n'y laiſſe gratter les Poules que lorſque les vers y fourmillent, & on ne l'ouvre que par un endroit pour en tirer avec trois ou quatre coups de bêche les vers qu'on veut abandonner à la volaille ; on fait les verminieres l'été, & on s'en ſert l'hiver. Pour les garantir, on les couvre de gros buiſſons, qu'on charge avec de groſſes pierres, & pour hâ-

ter la formation des vers, on mêle avec le terreau des tripailles de brebis, &c.

L'Auteur du *Gentilhomme Cultivateur* rapporte, d'après un Auteur célebre, la conſtruction d'une verminiere ſinguliere, avec laquelle, ſelon cet Auteur, on peut à peu de frais nourrir une grande quantité de volailles; cette verminiere ne différe néanmoins que très-peu de celle dont nous venons de parler; les quatre côtés en doivent être égaux; elle doit avoir quatre pieds de profondeur, ſur un terrein un peu incliné, pour que les eaux qui peuvent être en-deſſous s'épanchent, & qu'elles n'y croupiſſent pas; ſi le terrein eſt de niveau, on l'éleve avec de la terre; on le ferme tout autour d'une bonne muraille bien maçonnée, de la hauteur de trois à quatre pieds; on met au fond de cette foſſe creuſée, ou cette élévation, quand le terrein eſt de niveau, une couche de paille de ſeigle hachée bien menu, de l'épaiſſeur de quatre pouces ou d'un demi-pied : ſur cette couche on fait un lit de fumier de cheval ou de jument tout récent, que l'on couvre de terre légere, & bien diviſée & ameublie, ſur laquelle on répand du ſang de bœuf ou de chevre, du marc de raiſin, de l'avoine & du ſon de froment,

le tout bien mêlé enſemble. Ces premieres couches faites, on les répéte alternativement dans le même ordre; on ajoute ſeulement, quand on eſt parvenu à la moitié de la foſſe, des inteſtins de moutons, de brebis & d'autres bêtes. Enfin on recouvre, quand la foſſe eſt plus qu'aux trois quarts remplie, toutes ces matieres avec de fortes brouſſailles, qu'on chargé de groſſes pierres pour que les vents ne puiſſent pas les emporter, ni déranger, & que les Poules ne puiſſent y aller gratter ou béqueter. La premiere pluie qui ſurvient, fait pourrir cette compoſition, & par ce mêlange on obtient une quantité prodigieuſe de vermine, qu'on doit bien ménager, & qu'il ne faut diſtribuer aux Poules que par ordre, de peur que la verminiere ne ſe trouve bientôt ravagée. En la bâtiſſant, on laiſſe une porte à l'Orient ou au Midi, que l'on ferme avec de la pierre ſeche juſqu'en haut; c'eſt par cette porte qu'on entame la verminiere, en ôtant de ces pierres qui ſont ſur le haut; trois ou quatre coups de bêche ſuffiſent pour en tirer la nourriture de toute la journée, on jettera ce qui eſt reſté de la journée précédente dans la foſſe ou fumier, c'eſt le meilleur & le plus ſubſtantiel de tous les engrais; il eſt à obſerver

qu'il faut placer la verminiere dans un lieu chaud & à l'abri des vents.

M. Dupuy-d'Emportes, Auteur du *Gentilhomme Cultivateur*, n'approuve pas les verminieres, il y trouve même beaucoup d'inconvénients : il prétend ſur-tout que les Poulets qui s'en nourriſſent ſont de mauvais goût, que leur chair ſent toujours les entrailles, & que les œufs ont même un goût déſagréable; c'eſt pour cette raiſon qu'il voudroit qu'au cas qu'on ſe ſervît de verminiere, qu'on n'en mangeât la volaille qu'après lui avoir preſcrit un régime particulier, quinze jours ou trois ſemaines auparavant.

On obſervera de ne pas garder plus de Poules qu'on n'en peut nourrir. Pluſieurs perſonnes s'imaginent qu'il ne s'agit que d'avoir beaucoup de Poules, ſans pourvoir à leur nourriture; mais elles ſe trompent; une petite quantité à laquelle on ne laiſſe point manquer de grain, donne plus de profit qu'une grande quantité qu'on laiſſe jeûner, ou qu'on ne fait vivre que de ce qui peut ſe trouver dans la cour.

L'heure la plus propre pour donner à manger aux Poules, eſt toujours autant que faire ſe peut, lorſque le ſoleil ſe leve, & le ſoir un peu avant que le ſoleil ſe cou-

che; on pourra même encore leur donner quelque choſe ſur le midi. Mais on pourra ſe diſpenſer de leur donner à manger dans le temps de la moiſſon, & lorſqu'on bat dans la grange, parce que les Poules trouvent pour lors aſſez de quoi vivre ſans qu'on ſe donne cette peine, pourvu ſeulement que la neige ne couvre point la terre. On les fait rentrer au poulailler ſur les cinq à ſix heures du ſoir en été & dès trois heures en hiver.

Pour les nourrir, on amaſſe toutes les criblures & les vannures des grains qu'on a ſoin de ſerrer; on leur entremêle quelquefois cette nourriture avec de l'herbe ou de la laitue qu'on hache, du fruit qu'on dépêche, ou d'autres choſes ſelon la ſaiſon, ou du ſon trempé dans de l'eau. Lorſqu'on veut échauffer les Poules, de façon qu'elles puiſſent pondre beaucoup pendant l'hiver, on leur donne de l'avoine pure, du bled de ſarraſin ou du chenevis. Un vrai moyen pour bien nourrir la volaille, c'eſt de faire proviſion de marc de raiſin qui reſte dans la cuve après qu'on en a coulé le vin, & de le bien mêler avec du ſon; on fait un creux en terre, on met par lit & par couche le marc & le ſon & par-deſſus un lit de terre graſſe, enſuite un de marc mêlé avec du ſon, ce qu'on continue de la ſorte juſ-

qu'à la derniere couche; on peut auſſi donner aux Poules de l'ivraie, du maïs, des vers, de la pâtée de viande, de l'orge, quelquefois même des veſces; mais une excellente nourriture pour ces animaux, c'eſt de conſerver une partie des eaux de lavure de la cuiſine, les croûtes & les miettes qui tombent à terre ou qui reſtent ſur la table pendant le repas des ouvriers & des gens de la ferme; on raſſemble tous les débris des herbages & des légumes qu'on emploie dans la cuiſine. On met toutes ces différentes ſubſtances dans un chauderon que l'on remplit des lavures des aſſiettes, on fait bouillir le tout juſqu'à une certaine conſiſtance, avec du ſon, tantôt d'orge, tantôt de ſeigle, tantôt de froment, & on leur donne de ce mêlange le matin, & ſur le midi une petite poignée de grain par Poule; le millet commun, le chenevis ſont pour eux des graines favorites.

Les Poules aiment beaucoup les mûres; il eſt de la derniere importance de leur procurer cette nourriture; on fera donc très-bien de planter quelques mûriers aux environs de la ferme; il y a auſſi une ronce qui porte des eſpeces de mûres noires; elle croît dans les haies, ſon fruit eſt excellent pour toutes ſortes de volailles; il rend la chair délicate & la graiſſe blanche.

On ſe donnera bien de garde de donner aux Poules le marc, dont on aura exprimé l'huile d'amandes ameres, c'eſt un poiſon pour elles.

Il convient de donner toujours aux Poules leur nourriture dans le même endroit; & pour qu'elles y mangent commodément, cet endroit doit être uni & à couvert des vents qui leur feroient ſouffrir du froid.

Il eſt de la derniere importance de donner à manger aux Poules dès le grand matin; l'impatience qu'elles ont en attendant, les porte à faire reſſentir les effets de leur colere ſur les herbes les plus précieuſes qui croiſſent dans les jardins, lorſqu'elles y peuvent atteindre, & qu'elles ont l'occaſion de pouvoir ſortir du poulailler, où l'on a coutume de les tenir renfermées pendant la nuit; les perſonnes qui ſont dans l'uſage de leur donner à manger aux lieux & aux heures accoutumées, évitent, ou du moins modérent cette perte; après leur avoir donné ce premier repas, on fera bien de remuer & étendre le fumier dans la Cour, & d'y ſemer un peu de grain, pour occuper les Poules à le chercher, & à gratter le fumier.

Lorſqu'on fait la récolte des œufs que les Poules ont pondus, on en fait une ſéparation, pour diſtinguer les plus frais. On

viſitera pendant le jour les paniers où elles pondent, & on y mettra de la paille ou du foin, s'il eſt néceſſaire. A meſure qu'on recueillira les œufs, on les mettra ſur de la paille bien propre, dans un endroit vaſte & aëré, afin qu'ils ne s'échauffent pas.

Le bon ordre veut que le poulailler ſoit nettoyé toutes les ſemaines une fois, qu'on le parfume auſſi d'herbes odoriférantes, telles que le thym, la marjolaine ou la lavande, quelquefois même d'encens. C'eſt une pratique des plus ſalutaires pour les Poules, que ces ſortes de fumigations; elles préſervent la volaille d'une infinité de maladies. Il eſt encore de la derniere utilité de nettoyer & de décrotter, tous les matins, les bâtons ſur leſquels les Poules ont paſſé la nuit. On renouvellera auſſi toutes les ſemaines la paille ou le foin qu'on aura mis dans les nids de Poule, pour en ôter les poux, puces & autres inſectes nuiſibles à la volaille.

Lorſqu'on veut ſe procurer des œufs pendant l'hiver, on choiſira dans le nombre de Poules qu'on a, celles qui paroiſſent être les meilleures. Les jeunes Poules pondent plus volontiers dans cette ſaiſon que les vieilles. On les mettra dans une chambre ſéparée; on les y renfermera, de peur que les autres Poules ne viennent dérober

leur nourriture. On fera bouillir pour les Poules séparées, de l'orge, qu'on leur donnera chaude & à demi-cuite. L'avoine leur est encore très-bonne, de même que toutes sortes de criblures de bled; mais si on les veut échauffer davantage, on n'aura qu'à leur donner de temps en temps du chenevis; cependant il n'en faut pas faire leur nourriture ordinaire, car les œufs coûteroient plus qu'ils ne vaudroient, ce qui est contre l'économie. Le fénugrec, nommé par quelques-uns *dragée des chevaux*, est encore bon pour échauffer les Poules en hiver. On aura grand soin que la nourriture ne leur manque pas, & que l'eau dont on les abreuvera, soit nette & claire. Les tenir proprement est encore un point essentiel, ainsi que de remuer & changer souvent le foin dont on garnit leurs nids.

On perdroit la race des Poules, si on n'avoit pas soin de les renouveller toutes les années. Pour y réussir, on leur fait couver leurs œufs. On peut le faire dès le mois de Janvier, quand elles le demandent. Ces sortes d'animaux seroient comme les oiseaux, & feroient alors leurs propres œufs. M. Lothinger a même observé, si les Chiens, les Renards & nous-mêmes, ne les leur déroboient pas, que leur ponte est de quatorze à vingt œufs, qu'elles font

tout de ſuite ſans ſe repoſer. Elles commencent à pondre en Février & Mars, & quelques-unes dès leur premiere année. La ponte de celles d'un an & demi & de deux ans, eſt la meilleure. Quand elles ont quatre ans paſſés, elles ne ſont plus bonnes que pour bouillir au pot. Les Coqs peuvent ſe maintenir juſqu'à ſix; mais il faut qu'ils ſoient robuſtes. Lorſque les Poules ſont bien nourries, elles pondent beaucoup dès le mois d'Avril. Durant leur ponte, il faut leur donner une nourriture abondante, quelquefois de l'avoine ou du ſénugrec, pour les échauffer; & ſi on veut qu'elles faſſent de gros œufs, car communément celles qui ſont trop graſſes n'en font que de petits, on mêle & on détrempe de la craie rouge parmi leur mangeaille, & on met de la brique broyée dans du ſon; on la délaie avec un peu de vin & d'eau, & on en fait leur nourriture ordinaire, ou on leur donne, tant qu'elles voudront, de l'orge à-demi cuite, avec de la veſce & du millet.

Leur ponte finie, ce qu'on reconnoît lorſqu'elles commencent à gloſſer, on travaillera à leur préparer un nid dans un lieu retiré, pour que perſonne n'effarouche les couveuſes. On placera ce nid hors de la portée des Chiens & des Fouines. Quel-

ques Fermieres ont attention de mettre un morceau de fer au fond de chaque nid, pour empêcher, à ce qu'elles disent, en cas qu'il vienne à tonner, que les œufs ne se troublent, en sorte qu'ils ne produiroient rien. Sur le fer, on arrange du foin plutôt que de la paille, parce qu'il est plus chaud, & on pose bien doucement les œufs sur ce foin, pour ensuite les couvrir de la Poule qui glossera, & qu'on aura vu garder deux ou trois jours le nid. Il sera à propos de parfumer le nid de temps en temps.

Quoique toutes les Poules, après leur ponte, glossent, & gardent quelque temps leur nid, ce qui est une marque qu'elles veulent couver; cependant, pour ne pas perdre son temps & sa peine, on fera un choix, en rejettant, malgré ces indices, toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop longs ergots. Les unes sont sujettes à abandonner leurs œufs dans le temps qu'elles les ont à moitié couvés, ou, les ayant couvés jusqu'à avoir des Poulets, elles les quittent trop tôt, ce qui fait que bien souvent il n'en reste que fort peu; les autres cassent leurs œufs, en marchant trop rudement dessus, ou tuent leurs Poulets pour la même cause. Les meilleures

Poules pour couver, ſont celles qu'on nomme *franches*, c'eſt-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, & qu'on peut lever du nid, pour leur donner à manger, ſans qu'elles s'effarouchent. On les choiſira auſſi d'une complexion qui marque beaucoup de force, & d'un naturel fort éveillé.

Les Poules étant nourries de la maniere que nous avons indiquée pour les faire pondre, ne manqueront pas auſſi de couver de bonne heure; & comme le plutôt eſt ſouvent le meilleur, pour avoir des premiers Poulets, on aura ſoin, dès qu'on entendra gloſſer les bonnes couveuſes, de leur préparer des nids, afin que les Poulets, devenus grands avant l'été, puiſſent être chaponnés avant le premier Juin, ce qui eſt le véritable moyen d'en avoir de beaux, ainſi que de jeunes Poules, qui commenceront à pondre de bonne heure.

On eſt dans l'habitude de mettre près des Poules couveuſes, leur nourriture, pour ne pas les obliger de ſortir de deſſus leurs œufs, de peur qu'ils ne ſe refroidiſſent; cependant on n'agira ainſi qu'avec celles qui ſont les moins attachées à leurs œufs; encore fera-t'on toujours bien de les lever, pour leur faire prendre l'air, comme une

chose qui leur est très-nécessaire. On fera même très-bien de les lever toujours pour leur donner à manger, d'autant plus encore qu'il se trouve des Poules qui ne mangent jamais dans leur nid. On ne touchera aux œufs qu'une ou deux fois, après qu'ils auront été mis sous la Poule, & ce sera pour les tourner, supposé que la Poule ne le fasse pas, afin qu'ils se puissent échauffer également. Les manier davantage, par l'impatience qu'on a de voir les Pouffins éclos, c'est bien souvent tout perdre. On marquera le jour qu'on aura mis couver la Poule, pour ne pas se tromper sur le temps que ses petits doivent éclorre. La couvée dure dix-neuf à vingt-un jours. Nous entrerons dans des détails plus circonstanciés sur ces objets, aux articles *Œufs* & *Poulets*; nous allons actuellement parler des maladies des Poules, qui sont également propres aux Coqs, aux Poulardes, aux Poulets, & généralement à toute la volaille.

La maladie à laquelle la jeune volaille est la plus sujette, est la pépie. La disette ou la mal-propreté de l'eau en est souvent la cause. Quand les Poules manquent d'eau, l'humidité naturelle de la bouche se durcit au bout de la langue, & forme cette espece

d'écaille que l'on appelle pépie, & qui n'eſt qu'une pellicule racornie, qui les empêche de manger. Lorſque l'eau eſt mal-propre, elle eſt chargée de particules nitreuſes & corroſives, qui deſſéchent cette même humidité, d'où doit s'enſuivre néceſſairement le même accident. On ne ſauroit croire, par exemple, combien l'eau de fumier eſt préjudiciable à ces animaux; ils n'y ont recours qu'à défaut d'autre. On leur donnera, pour y obvier, ſous l'angard, ou auvent, une eau qu'on aura ſoin de renouveller tous les jours. Il eſt très-important d'obſerver à temps les Poules attaquées de cette maladie, parce que le remede en eſt pour lors facile.

On prend la Poule malade, on en aſſujettit le corps avec ſes jambes & l'on appuie le pouce gauche à un angle du bec, & l'index à l'autre; on lui ouvre par ce moyen le bec, enſuite on gratte légerement la pellicule avec l'ongle ou une aiguille; on l'arrache & on la ſépare de la langue, que l'on mouille après l'opération d'une goutte de vinaigre, ou d'un peu de ſalive; quelques-uns y mettent un grain de ſel marin. M. Dupuy-d'Emportes préfere une goutte de lait bien butyreux; on en oint l'extrêmité de la langue, qui,

comme on ſe l'imagine, eſt très-ſenſible, & on ne donnera à boire à l'animal au moins d'un quart-d'heure.

La ſeconde maladie des Poules, dont nous ferons mention, eſt l'inflammation qui ſurvient au croupion. Cette maladie eſt une petite tumeur enflammée qui ſe place à l'extrêmité du croupion. Toutes les volailles qui en ſont affectées, ont le plumage hériſſé, & languiſſent. Ce ſymptôme eſt le plus caractériſtique de cette maladie, il n'y a aucun équivoque à craindre. Quant à la cauſe, elle eſt très-aiſée à indiquer; ce ne peut être autre choſe qu'un ſang épaiſſi qui communique ce défaut à la lymphe; auſſi l'animal eſt-il toujours échauffé dans ce cas, & la maladie précédée de la conſtipation.

Voici actuellement la méthode qu'on peut employer pour la guérir; on cherche d'abord cette enflure, on l'ouvre avec un couteau bien tranchant; on ſerre latéralement la plaie avec les doigts, & l'on fait ſortir toute la matiere, enſuite on la lave avec du vinaigre bien chaud, & l'on peut être aſſuré de la guériſon. Il y a des femmes qui ſe contentent de l'ouvrir avec une aiguille; cette méthode eſt très-pernicieuſe, parce que la matiere ne trouvant point relativement

lativement à ſa quantité & à ſon épaiſſeur une iſſue aſſez libre, ſéjourne, cave en dedans, & très-ſouvent carie l'os, ce qui entraîne le dépériſſement de l'animal.

Il faut encore obſerver que la coction de la matiere ſoit faite, autrement l'opération devient trop douloureuſe & la cure trop longue. M. Dupuy-d'Emportes prétend que l'eau-de-vie tempérée d'autant d'eau tiede, doit avoir la préférence ſur le vinaigre, d'autant que celui-ci criſpe trop par ſon âcreté les levres de la plaie.

On fera bien de tenir pendant quelques jours les animaux auxquels on a fait cette opération, à un régime rafraîchiſſant, c'eſt-à-dire, de leur donner de la verdure, telle que de la laitue, du ſon d'orge, & du ſeigle bouilli dans une ſuffiſante quantité d'eau; en ſuivant exactement cette méthode, on eſt ſûr de ne point perdre de volaille.

La troiſieme maladie de la volaille eſt le cours de ventre; cette maladie eſt occaſionnée par une trop grande quantité de nourriture humide. Quand elles en ſont attaquées on fera bien de leur donner pendant quelques jours des coſſes de pois après les avoir fait tremper auparavant dans de l'eau bouillante, & quand on ne parvient pas à ſuſpendre le flux par ce régime, on

fera bien d'y ajouter un peu de racine de tormentille réduite en poudre. Ce remede eſt preſqu'infaillible. Cependant celui de tous qui produit le plus prompt effet, eſt la raclure de corne de cerf impalpable; on en met infuſer une pincée dans du bon vin rouge, & on en donne ſept à huit gouttes le matin, & autant le ſoir; mais pour faire uſage de ce remede, il ne faut pas que le cours de ventre ſoit occaſionné par une indigeſtion; il deviendroit pour lors funeſte à l'animal; auſſi ne doit-on l'adminiſtrer ni le premier, ni le ſecond jour, parce que les indigeſtions peuvent durer autant, mais ſeulement le quatrieme & le cinquieme, parce qu'alors on peut être ſûr que l'animal eſt attaqué d'un cours de ventre.

La maladie contraire à celle dont nous venons de parler eſt la conſtipation; on peut l'attribuer à une trop grande quantité de nourriture ſeche & échauffante, les criblures de bled, par exemple, l'avoine, le chenevis, la graine de ſpergule, continuées trop long-temps à la volaille, la rendent ſujette à cette maladie; on la guérit en donnant à la volaille pendant long-temps du pain trempé dans du bouillon de tripes; mais il arrive quelquefois que le mal ne cede point à ce remede; il faut pour lors

avoir recours à l'écume du pot, que l'on ôte avec l'écumoire; on y ajoute un peu de farine de ſeigle & de la laitue hachée bien menu; on fait bouillir un peu le tout enſemble; & on le donne pour régime. Mais ſi le mal opiniâtre ſe refuſe encore à ce remede, on aura pour lors recours à deux onces de manne, qu'on délaiera dans la compoſition précédente, & on lui donne pour cet effet un peu plus de liquidité; on y met tremper du pain, la volaille en mange, & l'expérience prouve qu'il ne ſe trouve aucune conſtipation qui ne ſe diſſipe par ce régime.

Les Poules ſont encore ſujettes à une autre maladie, qui eſt le mal des yeux: on en diſtingue de deux ſortes, *l'ophtalmie* ou *inflammation*, qui provient d'une grande chaleur intérieure, & qui reconnoît ſouvent pour cauſe le trop grand uſage du chenevis & d'autres graines auſſi échauffantes & la *fluxion catarreuſe*, qui eſt occaſionnée par une nourriture trop humide, ou par la qualité de l'air, qui dans certains temps eſt ſi humide & ſi chargé de brouillards, que les hommes en ſont même incommodés. Dans le premier cas, il faut faire uſage d'un collier fait avec de l'alun & de l'eau de plantain. M. Hall dit avoir employé avec beaucoup de ſuccès le mê-

lange ſuivant dans de pareils cas ; prenez par quantité, égale de l'herbe qu'on appelle *éclaire de lierre terreſtre* & *d'anchuſe* ; exprimez-en bien le ſuc ; lorſque vous en aurez une chopine, vous y ajouterez quatre cuillerées de vin blanc, frottez-en ſoir & matin les yeux de l'animal.

Dans le ſecond cas il faut avoir recours à l'eau-de-vie, mêlée avec égale quantité d'eau, en frotter matin & ſoir les yeux de l'animal, avoir attention de lui donner pour nourriture des graines échauffantes, telles que celles de ſpargule & des cribleures de froment, & tous les matins du ſon de froment bouilli dans les lavures de vaiſſelle ; & quand ce régime ne ſuffit pas, on aura recours au remede ſuivant.

Prenez un peu de manne, une pincée de rhubarbe de Moines ; pétriſſez bien le tout enſemble avec une ſuffiſante quantité de farine de ſeigle, ſur laquelle vous laiſſez tomber neuf ou dix gouttes de ſirop de fleurs de pêcher ; donnez à ce mêlange la conſiſtance & la forme de pilules de la groſſeur d'un pois ; faites-en avaler deux le matin & deux le ſoir. On aura ſoin de frotter deux fois par jour les yeux avec le premier collyre indiqué, & l'animal ſe trouve guéri radicalement.

Cet animal eſt attaqué d'une vermine

particuliere qui le tourmente beaucoup, lorſqu'on n'a point l'attention de le tenir proprement. Quant à celle qui inquiéte la volaille & altére conſidérablement ſa ſanté, elle n'eſt occaſionnée que par une eau malpropre, ou par les ordures qu'on laiſſe vieillir dans le poulailler.

Lorſque la volaille en ſera attaquée, on fera bouillir la quatrieme partie d'une livre d'ellébore blanc dans quatre pintes d'eau juſqu'à réduction d'une pinte & demie; on paſſera cette liqueur à travers un linge, & on ajoutera une once de poivre & une demi-once de tabac grillé. On lavera avec ce mêlange l'animal, qui, après deux ou trois bains de cette eſpece, ſe trouve radicalement guéri.

On remarque ſouvent ſur le corps de la volaille de petites tumeurs ulcéreuſes, qui la font languir. Lorſqu'on voit une Poule abattue, & qui a ſon plumage hériſſé, c'eſt le ſymptôme caractériſtique de cette maladie; elle n'eſt occaſionnée le plus ſouvent que par une mauvaiſe nourriture, ou par une eau de mauvaiſe qualité. Il faut avoir recours, pour la guériſon, au remede ſuivant : faites fondre enſemble une égale quantité de réſine, de beurre, de goudron, faites-en un onguent, dont vous frottez la partie affectée, après cependant l'avoir

délayée avec du lait chaud, coupé d'une égale quantité d'eau : deux ou trois panſements ſont pour l'ordinaire ſuivis de la guériſon.

Le catarre eſt une fluxion, ou une eſpece de diſtillation d'humeurs qui attaque les Poules lorſqu'elles ont été pendant long-temps expoſées au froid, ou quand elles ſe ſont trouvées trop long-temps au ſoleil. Il eſt aiſé de connoître quand les Poules ſont attaquées de ce mal; elles renifient fréquemment, & ont un râlement qui leur cauſe ſouvent une eſpece de mouvement convulſif; elles s'efforcent de repouſſer la matiere âcre qui leur tombe dans le goſier, & en effet elles l'expectorent quelquefois, mais jamais ſuffiſamment pour ſe guérir. Si l'on prend bien garde à la matière qu'elles chaſſent dehors en touſſant, on verra que c'eſt une matiere âcre & purulente, qui, par le ſéjour qu'elle a fait dans le goſier, a acquis, de tranſparente qu'elle étoit d'abord, cette eſpece de conſiſtance & de couleur qui conſtituent le pus. D'autres ſymptômes accompagnent encore cette maladie; les Poules ſont dégoûtées & ne mangent qu'avec repugnance. Pour les en guérir, il faut prendre, dit Liger, une petite plume, avec laquelle on leur traverſe les naſeaux, pour faciliter l'écoulement des humeurs;

& lorsque la fluxion se jette, comme il arrive quelquefois, sur les yeux ou à côté du bec, & s'il s'y forme une tumeur, il faut l'ouvrir, & faire sortir la matiere, bien déterger la plaie avec du vin chaud, & mettre ensuite un peu de sel, qui soit aussi broyé qu'il est possible.

Les Poules sont, ainsi que tous les animaux, sujettes à l'ophtamie, ou inflammation des yeux. Nous en avons déja parlé plus haut, en parlant du *mal des yeux*. Cette inflammation leur cause souvent une douleur si vive dans cette partie naturellement délicate, qu'elles ne peuvent ni manger ni boire. Il n'y a point de remede plus sûr contre cette maladie, suivant M. Dupuy-d'Emportes, que de leur baſſiner les yeux avec de l'eau de pourpier, ou avec du lait de femme, ou bien avec du blanc d'œuf, que l'on agite & fouette avec un morceau d'alun. On peut encore leur laver cette partie avec du vin éventé. Comme cette maladie n'a pour cause qu'une lymphe trop âcre & chargée de sels, qui rongent & picottent les yeux, il faut, pour détourner la cause morbifique, pendant que l'on applique l'une ou l'autre des recettes ci-dessus prescrites, tenir le ventre libre par un régime de son de seigle, de poirée hâchée menu, & d'un peu de manne; & pour que l'animal

puiſſe réſiſter aux évacuations, il faut de temps en temps lui donner un peu de millet, qui ſert à éguiſer ſon appétit. Pour la boiſſon, on donne de l'eau, dans laquelle on jette un peu de poivre pilé. Cette recette eſt excellente contre la conſtipation.

La taye eſt encore une autre maladie des Poules. Elle n'a d'autres cauſes que celle de l'inflammation, par conſéquent les remedes preſcrits contre cette maladie, peuvent avoir le même ſuccès contre celle-ci. On ajoute ſeulement l'uſage des drogues qui ſont propres à briſer & atténuer cette humeur, telles que le ſucre candi, l'urine ou l'alun, qui en effet ſont les vrais ſpécifiques. Il ſe trouve des Fermieres qui ſe ſervent du ſel ammoniac & de miel, mêlés enſemble en parties égales. Il y en a auſſi qui enlevent la cataracte avec la pointe d'une aiguille. Cette méthode eſt la plus ſûre; mais il faut beaucoup d'adreſſe & bien de l'attention à aſſujettir la tête de l'animal, afin qu'il ne faſſe aucun mouvement pendant l'opération. Il faut, après y avoir procédé, humecter l'œil avec du lait de femme, pour que l'impreſſion ſubite de l'air ne l'attriſte point. Il ſeroit même à propos, dès que l'opération eſt faite, de mettre la Poule dans un endroit obſcur, après lui avoir introduit dans le bec, &

fait avaler quelques boulettes compoſées de poivre hâché, de ſon de ſeigle & de millet, mêlés enſemble, juſques à la conſiſtance de pilules, & de l'y tenir juſques au lendemain, lui donnant peu à peu du jour juſques à ce qu'enfin la lumiere ne lui fît plus d'impreſſion violente. Le troiſieme jour après l'opération, on n'a plus rien à craindre.

La volaille eſt encore très-ſujette à l'éthiſie ou phthiſie. Cette maladie eſt, pour l'ordinaire, précédée de l'hydropiſie; la cauſe eſt, ou dans le géſier ce qui approche beaucoup de l'hydropiſie de poitrine, à laquelle les hommes qui en ſont attaqués échappent rarement; ou elle eſt dans les inteſtins, ou enfin dans les vaiſſeaux cutanés. Dans le premier cas, cette maladie, ſi dangereuſe pour les hommes, eſt très-curable dans les Poules. Il ſuffit de leur donner pour toute nourriture, de l'orge bouillie, mêlée avec de la poirée, & pour boiſſon, du ſec de cette même plante avec un quart d'eau commune. Dans le ſecond cas, on emploiera le même remede; mais, pour ce qui eſt du troiſieme, l'animal ſe trouve ſans reſſource, parce que toutes les parties vitales ſe trouvent inſenſiblement en défaillance.

La galle eſt une maladie fort commune

aux Poules. On reconnoît qu'elles en ſont attaquées, quand les plumes leur tombent hors le temps de la mue. Pour les guérir, il faut les rafraîchir en leur faiſant manger des feuilles de laitue, de bette & de choux, hâchées menu, & mêlées avec du ſon détrempé dans un peu d'eau. Il faut auſſi leur ſouffler avec la bouche, du vin chaud ſur la partie affectée, & la faire ſécher auſſi-tôt ou au ſoleil ou au feu. On continuera ces ſoins juſques à parfaite guériſon.

On dit que les Poules ont la goutte, lorſque leurs jambes ſe trouvent roides, quelquefois enflées, & lorſque ces oiſeaux ne peuvent marcher à l'ordinaire, ou même ſe tenir ſur les perches dans le poulailler. Pour les en garantir, il faut tenir le poulailler bien net, & empêcher que les Poules ne marchent dans leur fiente, parce qu'elle pourroit s'attacher à leurs pieds & leur cauſer ce mal. Il faut auſſi faire en ſorte qu'elles ne ſoient point expoſées au froid, qu'elles ne couchent jamais dehors, que le poulailler ſoit aſſez chaud, & même parfumé de temps à autre en hiver.

Pour guérir la goutte aux Poules, il eſt très-bon de leur frotter les jambes avec de la graiſſe de Poule, ou, à ſon défaut, avec du beurre frais.

La plupart des oiſeaux ſont ſujets au mal-caduc, entr'autres, les Poules. Ce mal les rend lourdes, preſque immobiles, les maigrit extrêmement, les empêche de manger, les jette quelquefois dans des eſpeces de convulſions violentes, & leur cauſe ſouvent la mort. On ne connoît point de remede plus propre à ce mal, que de leur rogner les ongles, & les arroſer de vin. Il faut encore les nourrir d'orge bouillie, pendant ſept ou huit jours, puis les purger avec des feuilles de bettes & de choux, & leur donner enſuite, pendant deux ou trois jours, du grain de froment tout pur; après quoi on pourra les remettre dans la cour avec les autres. Au reſte, on en guérit difficilement. On ſe gardera bien de leur donner pour lors du chenevis. On prétend encore que le ſeigle nouvellement cueilli, quoique mûr, porte beaucoup à la tête des Poules.

La mue eſt une maladie commune à tous les oiſeaux. Les Poulets y ſont ſpécialement ſujets, lorſqu'ils ſont encore petits. Ils ſont pour lors triſtes & mornes; leurs plumes ſe hériſſent; ils ſecouent ſouvent de côté & d'autre celles de leur ventre, pour les faire tomber, & les tirent avec leur bec, en ſe grattant la peau. Ils mangent peu, quelques-uns même en

meurent, principalement les tardifs, qui ne muent que dans le temps des vents froids de Septembre ou d'Octobre, tandis que ceux qui muent dès la fin de Juillet s'en tirent bien, parce que la chaleur contribue à la chûte de leurs plumes, & à en reproduire de nouvelles. Ceux-ci même ne perdent pas toutes leurs plumes, & celles qui ne tombent pas la premiere année, tombent dans la suivante.

Pour les garantir des périls de la mue, il faut les faire jucher de bonne heure, & ne les point laisser sortir trop tôt le matin, à cause du froid; les nourrir de millet ou de chenevis; faire fondre un peu de sucre dans l'eau qu'ils boivent; arroser leurs plumes avec du vin ou de l'eau tiédie dans la bouche en la soufflant sur eux.

Lorsque les Poules ont pris une nourriture qui les échauffe trop, leur jabot s'enfle, & est plus gros que de coutume. Il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de l'estomac; elles se hérissent, & rejettent la nourriture en la béquetant. Ce sont là les indications d'une autre maladie des Poules, qu'on nomme *mélancolie*. Pour guérir cette indisposition, il faut piler de la graine de mélon, & la mêler avec un peu de millet, ou bien hâcher menu des feuilles de bettes ou de laitue, qu'on mêlera avec du

ſon détrempé dans de l'eau où l'on aura fait fondre un morceau de ſucre. Il faut les nourrir avec cette mangeaille, de deux jours l'un, pendant une ſemaine, ou même plus long-temps s'il eſt néceſſaire. Il faut auſſi mettre un peu de ſucre dans l'eau qu'on leur fera boire, & commencer par leur ôter l'avoine ou le chenevis.

Quant aux fractures des jambes qui peuvent ſurvenir aux Poules, il ne faut point avoir recours à l'art, mais laiſſer agir la nature. On mettra ſeulement la Poule dont la jambe eſt rompue, ſous une mue, on lui donnera bien à manger & à boire, & on ne laiſſera aucun bâton ſur lequel elle puiſſe ſe percher, parce qu'elle pourroit s'appuyer ſur la jambe caſſée, ce qui empêcheroit ou retarderoit beaucoup la guériſon. On la laiſſera tranquille, & on fera en ſorte que rien ne l'oblige à ſe donner du mouvement. C'eſt par cette raiſon, qu'on la mettra dans une chambre où l'on entre peu. On ſe donnera ſur-tout de garde de vouloir aider la nature, en liant ou empaquetant la jambe; cela donneroit lieu à quelque inflammation ou apoſtume.

Quand une Poule eſt trop graſſe, on l'amaigrit en mettant de la craie dans ſon eau, & de la poudre de brique détrempée parmi ſon manger; & s'il lui ſurvenoit un

cours de ventre, on lui donnera pour premiere nourriture du blanc d'œuf rôti, après l'avoir fait durcir. On le mêlera bien avec le double de raisins secs bouillis. On pourra piler le tout ensemble.

Avant de passer aux propriétés de la Poule, nous allons rapporter les différentes manieres de l'engraisser; pour pouvoir en tirer une nourriture plus exquise, propre à être servie sur nos tables.

1°. On les enferme dans une chambre où le grain ne leur manque point, de même que l'eau. Les meilleurs grains sont l'orge & le froment, avec un peu de son bouilli qu'on leur donne de temps en temps.

2°. Une autre maniere d'engraisser la volaille, est la suivante. Elle exige, à la vérité, un peu plus de soin; mais elle est beaucoup plus profitable. On prend indifféremment dans la basse-cour, quelque volaille que ce soit, Chapons, Poules, &c. & avant de les mettre dans les épinettes, qui est une loge faite exprès, où la volaille est fort à l'étroit & chacune séparée des autres, on leur plume la tête & les entre-cuisses, parce qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de substance, & que conséquemment tout le corps en profite moins. On place ces épinettes dans un endroit chaud & obscur. On prétend

que le grand air, qui pénétre au dedans du corps par l'organe des yeux, ſubtiliſe trop la ſubſtance, & que celui-ci venant à ſe diſſiper, profite moins aux animaux. On leur creve même encore les yeux; & en effet, plus ces animaux ſeroient en mouvement, plus la ſubſtance de la nourriture qu'ils prendroient ſe convertiroit en excréments, plutôt qu'en bonne nourriture, le mouvement ſe trouvant être une des principales cauſes de la digeſtion.

On aura de la farine de millet, d'orge ou d'avoine; on en compoſera une pâte qu'on leur fera avaler par morceaux deux ou trois fois le jour. Dans le commencement, on ne leur en donnera que peu, & de jour en jour on leur en fera prendre de plus en plus, juſques à ce que ces oiſeaux y ſoient entiérement accoutumés. Après quoi on les obligera d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lorſqu'on voudra les remplir de cette pâte, on ne manquera point de leur manier d'abord le jabot, afin que ſi on le trouve entiérement vuide, on ne craigne pas de leur donner à manger; au lieu que ſi on s'appercevoit que la digeſtion ne fût pas encore faite, on attendroit que la nature eût fait ſes fonctions, ſans quoi ce ſeroit perdre ſon temps; la trop grande

abondance de nourriture prise coup sur coup, étouffe la chaleur naturelle, qui, n'étant ni assez abondante, ni assez forte pour cuire l'aliment, ne se tourne qu'en crudités, au lieu de se convertir en bonne nourriture. Toutes les fois qu'on fait prendre de cette pâte à ces animaux, il faut en tremper les morceaux dans l'eau, pour que cela leur serve de mangeaille & de boisson, car on ne leur donne point à boire. Si on trempe ces morceaux dans du lait, la volaille en est plus blanche & plus délicate. On peut encore, si l'on veut, de crainte de la vermine, les plumer jusques sous les ailes, pour que leur fiente ne puisse s'y attacher, & pour nettoyer plus facilement le petit espace que ces oiseaux occupent dans les épinettes; on les ôte pour un peu de temps; il faut pour lors les laisser promener, & pendant ce temps ils s'épluchent avec leur bec, de ce qu'ils peuvent sentir qui les incommode.

3°. La société d'Agriculture d'Alençon dit que, pour bien engraisser la volaille, il faut mêler tous les jours dans ce qu'on lui donne à manger le poids d'un liard de graine de jusquiame.

4°. Dans le Pays du Mans, on met les Poules dans une mue; on leur donne à manger trois fois le jour d'une pâtée composée

poſée de deux parties de farine d'orge, & d'une partie de bled noir, ou de l'orge moulue enſemble, la farine faſſée, & le gros ſon ôté. On en fait des morceaux un peu plus longs que ronds, de grandeur convenable, on en donne ſept ou huit chaque fois; dans quinze jours au plus, elles ſe trouvent chargées de graiſſe. Quelques-uns engraiſſent auſſi la volaille en lui faiſant avaler du bled de Turquie trois fois par jour, ou en lui donnant à manger de cette graine à ſon ordinaire & à ſa faim.

5°. Dans quelques endroits on prend des orties, feuilles & graines, qu'on cueille & qu'on fait ſécher à propos, on les met en poudre, & on les paſſe par un tamis. Quand on veut s'en ſervir, on les pêtrit avec du ſon ou de la farine de froment; on les délaie dans des lavures de vaiſſelle, ou avec de l'eau chaude, & on en donne à la volaille une fois par jour.

6°. On ſe ſert dans quelques Provinces, pour engraiſſer les Poulets, d'une pâte faite avec la farine de maïs, ou bled de Turquie, & on y mêle du lait ou du miel. On leur fait avaler les pillules, en leur ouvrant le bec, s'ils ne veulent pas manger; & pour donner meilleur goût à cette volaille, on peut mêler du genievre dans ſa nourriture. La chair des Poules en-

graiſſées dans une mue n'eſt pas ſi bonne que quand les Poules engraiſſent lorſqu'elles ſont en liberté ; celles-ci ſont principalement bonnes en Janvier & Février, & pour lors elles valent des Chapons.

On ne mange guere de Poules que bouillies au pot, à moins qu'elles ne ſoient encore jeunes, & qu'elles puiſſent encore être ſervies, ou comme Poulardes, ou comme Chapons ; les Poules de Caux ſe ſervent rôties.

Au ſurplus, la Poule eſt d'un très-bon ſuc, pectorale, rafraîchiſſante, nourriſſante, & convenable à toute ſorte de tempéraments ; mais particulierement aux perſonnes convaleſcentes ; elle rétablit leurs forces, & fortifie leur eſtomac ; les jeunes Poules ont la chair plus tendre & plus ſucculente que les vieilles ; celles-ci ont la chair dure & de difficile digeſtion ; elle n'eſt propre qu'aux perſonnes d'un tempérament robuſte, & accoutumées à des exercices violents ; cependant elle eſt fort bonne pour des bouillons ; on la préfére même à celle des jeunes, quand il s'agit de faire des bouillons qui nourriſſent & fortifient le malade.

On étoit autrefois dans la prévention que l'uſage de la Poule, du Poulet & du Chapon, cauſoit la goutte ; deux choſes

avoient pu donner occaſion à cette erreur populaire. La premiere eſt, que ces animaux ſont ſujets à la même maladie, & que par conſéquent ils peuvent la communiquer à ceux qui les mangent : mais il s'enſuivroit de là que nous devrions gagner toutes les maladies de chaque animal que nous mangeons, ce qui eſt contraire à l'expérience. La ſeconde raiſon eſt, que les gens qui menent une vie oiſive, qui font grande chere, & qui ne vivent que d'aliments ſucculents & délicats, comme de Poulets & de Chapons, ſont plutôt attaqués de la goutte que les autres; mais ce n'eſt point parce que ces mêmes gens vivent ordinairement de Chapons & de Poulets qu'ils ſont ſujets à cette incommodité, c'eſt plutôt par rapport à leur vie oiſive, & aux excès où ils ſe livrent en toutes ſortes de plaiſirs; ainſi c'eſt plutôt leur intempérance qu'il faut en accuſer, que les Chapons & les Poulets qu'on met ici en cauſe mal-à-propos. En effet, s'il étoit vrai que l'uſage de ces animaux cauſât la goutte, nous ne verrions autre choſe que des goutteux; car on peut dire qu'il n'y a point aujourd'hui d'aliment plus familier, en tout temps & à toutes perſonnes jeunes ou vieilles, ſaines ou malades, & de quelque tempérament qu'elles ſoient.

Quant aux uſages de la Poule en Médecine, ils ſont intérieurs & extérieurs; on fait des bouillons & des gelées avec cet oiſeau comme avec le Coq. Ces bouillons ſont rafraîchiſſants, humectants, & fourniſſent une bonne & facile nourriture; auſſi les ordonne-t'on dans la phthiſie, la maigreur & la convaleſcence. Le Docteur Ovelgan rapporte dans les Ephémérides d'Allemagne, année 1744, une obſervation ſinguliere d'une conſtipation de trois ſemaines, guérie au moyen d'un bouillon de Poule. Un homme de conſidération, attaqué de coliques violentes, appella pluſieurs Médecins, qui tenterent en vain de le ſoulager par les bains, les potions huileuſes & les lavements. Enfin voyant que rien ne réuſſiſſoit, & que ſon mal devenoit de jour en jour plus fâcheux, il fut conſeillé d'uſer du remede ſuivant, qui avoit déja réuſſi à pluſieurs perſonnes : on prend une poule, on lui tord le col, & on la fait cuire toute entiere, & ſans la plumer, dans une pinte d'eau. Cette cuiſſon ſe doit faire au bainmarie, dans un vaiſſeau fermé exactement avec de la pâte; on paſſe enſuite par un linge, ſans expreſſion, & l'on prend ce bouillon en trois ou neuf priſes, données à quelque diſtance l'une de l'autre. Le malade dont il s'agit, re-

couvra dès le premier bouillon la liberté du ventre, & en peu de jours fut entiérement rétabli.

On fait ſécher & pulvériſer la membrane intérieure de l'eſtomac de la Poule, & on l'emploie de cette maniere, à la doſe d'un demi-gros, pour exciter l'urine & pour arrêter le cours de ventre. Quelques Auteurs recommandent cette poudre, pour fortifier l'eſtomac & aider à la digeſtion, mais c'eſt une erreur populaire.

On applique la Poule entiere & encore toute chaude ſur la tête dans les fievres malignes & dans les maladies du cerveau, telles que l'apoplexie, la léthargie, la phrénéſie & le délire : on la plume ſous le ventre, & on l'applique toute entiere ſur la région du cœur dans les fievres malignes pétéchiales, accompagnées d'anxiétés & de défaillances; elle attire le venin ou l'humeur morbifique, mais aux dépens de ſa vie, car elle meurt bientôt ; & s'il y a beaucoup de malignité dans la maladie, il faut quelquefois juſqu'à trois Poules appliquées ſucceſſivement pour ſoulager efficacement le malade ; c'eſt une obſervation d'un docteur Allemand.

La graiſſe de Poule eſt émolliente, adouciſſante ; elle tient le milieu entre celle d'oie & de porc ; elle eſt un peu moins

pénétrante & acrimonieuſe : on s'en ſert pour remédier aux fiſſures des levres, aux douleurs d'oreilles, & aux puſtules des yeux.

La fiente de Poule a les mêmes propriétés que celle du pigeon; voy. Chap. X du Pigeon, mais cependant dans un degré plus foible. On la recommande contre la colique, la jauniſſe, le calcul & la ſuppreſſion d'urine : la partie blanche de cette fiente eſt la meilleure; la doſe en eſt d'un demi-gros ſoir & matin, quatre ou cinq jours de ſuite, ſoit en bol, ſoit en potion, dans une eau appropriée. Outre cet uſage intérieur de la fiente de Poule, on s'en ſert encore à l'extérieur; on la calcine, & l'on en ſaupoudre les galles humides de la tête qu'elle deſſéche promptement. La partie jaune de cette fiente ſert, ſuivant Schroder, à conſolider les ulceres de la veſſie : on la frit pour cela dans du beurre frais ou de l'huile d'olive; on laiſſe enſuite refroidir le tout, pour en ſéparer les ordures qui ſe précipitent au fond.

1°. Prenez de la partie blanche de fiente de Poule récente, deux ſcrupules; faites-les infuſer à froid pendant douze heures dans un verre de vin blanc, paſſez enſuite le tout par un linge avec une légere expreſſion pour une potion à donner neuf

jours de ſuite, le matin à jeun, dans les contre-coups; le malade reſte au lit pour attendre la ſueur.

2°. Prenez de la partie blanche de fiente de Poule récente trois onces, du beurre frais ſix onces, des feuilles de ſauge & de plantain, de chacune une poignée & demie. Pilez le tout enſemble dans un mortier, & exprimez enſuite fortement l'onguent par un linge clair, ou à la preſſe, c'eſt un excellent remede contre la brûlure; on fait un liniment ſur l'endroit affecté, en le couvrant de feuilles de bettes ou de plantain.

La fiente de Poule eſt très-nuiſible aux chevaux, à ce qu'on prétend; s'il s'en trouve dans le foin, le cheval dans le corps duquel elle paſſera, courra riſque de mourir, ce qui ſe reconnoîtra à ſa fiente, qui ſera mouſſée. Le remede eſt de prendre de la nouvelle fiente de Poule, un gros de graiſſe, douze livres de farine d'orge, on mêle le tout avec du vin, & on le fait avaler au cheval, ou bien on lui fait avaler de la ſemence de perſil dix onces, avec une livre & demie de vin & une chopine de miel. On exerce l'animal juſques à ce que le mouvement lui lâche le ventre. S'il arrive que le poil lui dreſſe, on prend des baies de laurier, autant qu'on le juge à propos, une demi-livre de nitre, trois li-

vres d'huile, & autant de vinaigre, dont on le frotte durant trois jours, & on le tient dans un lieu chaud, pour qu'il ne ſente pas le froid. On lui fera boire pendant ces trois jours de l'eau fraîche, dans laquelle on mettra tremper des feuilles de figuier ſauvage. Ce remede eſt tiré de *l'Encyclopédie Economique.*

Toute dangereuſe que ſoit la fiente de Poule aux chevaux, les Maquignons ne laiſſent pas d'en faire uſage avec ſuccès dans une eſpece de colique violente & dangereuſe qui arrive aux Chevaux, & qu'ils appellent *tranchées rouges.* Ils choiſiſſent & ſéparent la partie blanche de cet excrément. Ils en diſſolvent une cuillerée dans environ deux livres de lait de vache, & ils font avaler le remede un peu chaud au Cheval malade.

La fiente de Poule s'emploie pour les engrais, de même que celle de Pigeon; les pauvres gens font des lits avec ſes plumes.

ARTICLE IV.

De la Poularde.

On donne le nom de Poularde à une Poule à qui on a ôté l'ovaire, pour la rendre graſſe & tendre, en même temps que

ſtérile. Cette opération ſe pratique à peu près de même que celle qu'on emploie pour ôter au Coq ſes teſticules. Sa chair eſt ſans contredit plus délicate, plus ſucculente, plus nourriſſante, & d'un goût plus fin, que celle de la Poule & du Poulet. On apprête cette volaille d'une infinité de façons.

La Poularde eſt un aliment ſavoureux, fin, nourriſſant, facile à digérer, & fort ſain. On en peut donner aux perſonnes les plus délicates, & même aux convaleſcents dès qu'ils ont une fois la permiſſion de manger de la viande. Ils prendront par préférence les ailes, & ce qu'on appelle les blancs de l'eſtomac, comme les parties les plus tendres. On leur ſervira cette volaille bouillie ou rôtie ; c'eſt l'apprêt le plus ſain.

ARTICLE V.

Des Œufs.

On donne en général le nom d'œuf à un corps rond qui ſe trouve dans les femelles des animaux, & qui, fécondé par le mâle, produit un autre animal. Les oiſeaux couvent leurs œufs, après qu'ils ſont pondus ; ceux-ci ont beſoin d'un certain degré de chaleur, pour animer

le germe fécondé qui y eſt contenu. Parmi les différentes eſpeces d'œufs ceux dont on ſe ſert communément pour multiplier une baſſe-cour, ſont les œufs de Poules ordinaires, ceux de Poules d'Inde, d'Oie & de Canne; & parmi ceux-ci, il n'y a guere que ceux de Poule dont on faſſe uſage pour les aliments: auſſi ramaſſe-t'on de ces derniers le plus qu'on peut, ſoit pour la nourriture de la maiſon, ſoit pour vendre.

Le poids moyen d'un œuf de poule ordinaire eſt d'environ une once ſix gros. Si on ouvre un de ces œufs avec précaution, on trouvera d'abord ſous la coque, une membrane commune qui en tapiſſe toute la cavité; enſuite le blanc externe, qui a la forme de cette cavité; puis le blanc interne qui eſt plus arrondi que le précédent; & enfin, au centre de ce blanc, le jaune, qui eſt ſphérique. Ces différentes parties ſont contenues, chacune dans une membrane propre; & toutes ces membranes ſont attachées enſemble à l'endroit de ces *chalazæ*, ou cordons, qui forment comme les deux pôles du jaune. La petite véſicule lenticulaire, appellée *cicatricule*, ſe trouve à peu près ſur ſon équateur & fixée ſolidement à ſa ſurface. Bellini, trompé par ſes expériences, ou plutôt par les conſéquences qu'il en avoit tirées, croyoit, & avoit fait croire

à beaucoup de monde, que dans les œufs durcis à l'eau bouillante, la cicatricule quittoit la ſurface du jaune, pour ſe retirer au centre; mais que dans les œufs couvés, durcis de même, la cicatricule reſtoit conſtamment attachée à la ſurface. Les Savants de Turin, en répétant & variant les mêmes expériences, ſe ſont aſſurés que dans tous les œufs couvés ou non couvés, la cicatricule reſtoit toujours adhérente à la ſurface du jaune durci; & que le corps blanc que Bellini avoit mis au centre, & qu'il avoit pris pour la cicatricule, n'étoit rien moins que cela, & ne paroiſſoit en effet au centre du jaune que lorſqu'il étoit ni trop, ni trop peu cuit. Selon les Chymiſtes, le jaune de l'œuf renferme beaucoup de parties huileuſes & un ſel acide, volatil, & le blanc contient un acide plus fort, des parties huileuſes, & une quantité modérée de phlegme; le jaune a ſes principes plus diviſés & plus exaltés.

Il eſt très-facile de rendre raiſon des accidents qui altérent ſouvent la forme extérieure de l'œuf. Selon M. de Buffon, l'hiſtoire de l'œuf même & de ſa formation ſuffit pour cet effet. Il n'eſt pas rare, dit Monſieur de Buffon, de trouver deux jaunes dans une ſeule coque. Cela arrive, ſelon lui, lorſque deux œufs également

mûrs, ſe détachent en même temps de l'ovaire, parcourent enſemble *l'oviductus*, & formant leur blanc ſans ſe ſéparer, ſe trouvent réunis ſous la même enveloppe.

Si par quelque accident facile à ſuppoſer, un œuf détaché depuis quelque temps de l'ovaire, ſe trouve arrêté dans ſon accroiſſement, & qu'étant formé autant qu'il peut l'être, il ſe rencontre dans la ſphere d'activité d'un autre œuf qui aura toute ſa force, celui-ci l'entraînera avec lui, & ce ſera un œuf dans un œuf. M. le Cardinal de Luynes, Archevêque de Sens, a fait voir en 1767, à l'Aſſemblée de l'Académie Royale des Sciences, un œuf gros comme une petite noix, trouvé dans un œuf de Poule. Ce petit œuf étoit beaucoup plus ſphérique que celui qui lui ſervoit d'enveloppe, & dans lequel on avoit trouvé le jaune & le blanc comme à l'ordinaire. Il eſt fait mention d'un fait tout ſemblable dans les Actes de Copenhague, année 1679. L'Auteur de l'obſervation ajoute même qu'il avoit vu pluſieurs autres œufs pareils, dont il ne reſtoit que la coque, & dont par conſéquent il n'avoit pu examiner l'intérieur.

On comprendra de même, continue M. de Buffon, comment on trouve quelquefois dans un œuf une épingle, ou tout au-

tre corps étranger qui aura pu pénétrer juſques dans *l'oviductus.*

Il y a des Poules qui donnent des œufs hardés ou ſans coque, ſoit par le défaut de la matiere propre dont ſe forme la coque, ſoit parce qu'ils ſont chaſſés de *l'oviductus* avant leur entiere maturité; auſſi n'en voit-on jamais éclore des Poulets : & cela arrive, dit-on, aux Poules qui ſont trop graſſes. Des cauſes directement contraires produiſent des œufs à coque trop épaiſſe, & même des œufs à double coque. On en a vu qui avoient conſervé le pédicule par lequel ils étoient attachés à l'ovaire, d'autres qui étoient contournés en maniere de croiſſant, d'autres qui avoient la forme d'une poire, d'autres enfin qui portoient ſur leur coquille l'empreinte d'un ſoleil, d'une Comete, d'une éclipſe, ou de tel autre objet dont on avoit l'imagination frappée. On en a même vu quelques-uns de lumineux. Ce qu'il y avoit de réel dans ces premiers phénomenes, c'eſt-à-dire, les altérations de la forme de l'œuf, ou les empreintes à la ſurface, ne doit s'attribuer qu'aux différentes compreſſions qu'il avoit éprouvées dans le temps que ſa coque étoit encore aſſez ſouple pour céder à l'effort, & néanmoins aſſez ferme pour en conſerver l'impreſſion.

A l'égard de ces prétendus œufs de Coq, qui ſont ſans jaune, & contiennent, à ce qu'en croit le peuple, un Serpent, ce n'eſt autre choſe, dans la vérité, que le premier produit d'une Poule trop jeune, ou le dernier effort d'une Poule épuiſée par ſa fécondité même, ou enfin ce ne ſont que des œufs imparfaits, dont le jaune aura été crevé dans l'*oviductus* de la Poule, ſoit par quelqu'accident, ſoit par un vice de conformation; mais qui auront toujours conſervé leurs cordons ou *Chalazæ*, que les amis du merveilleux n'auront pas manqué de prendre pour un Serpent. C'eſt ce que M. de la Peyronie a mis hors de doute par la diſſection d'une Poule qui pondoit de ces œufs. Mais ni M. de la Peyronie, ni Thomas Bartholin, qui ont diſſéqué de prétendus Coqs ovipares, ne leur ont trouvé d'œufs ni d'ovaires, ni aucune partie équivalente.

Un Fermier m'apporta, dit M. de la Peyronie, pluſieurs œufs un peu plus gros que ceux d'un Pigeon, diſant qu'ils avoient été pondus par un jeune Coq, qui étoit le ſeul de ſa baſſe-cour, dans laquelle il y avoit auſſi quelques Poules. Il étoit ſi perſuadé de ce fait, qu'il m'aſſura poſitivement que, ſi je faiſois éclore quelques-uns de ces œufs, il naîtroit de chacun d'eux

un Serpent; & pour me perſuader ce qu'il annonçoit, il me dit que je n'avois qu'à ouvrir un de ces œufs, que je le trouverois ſans jaune, & qu'au défaut du jaune, j'y verrois, en petit, mais fort diſtinctement, la figure d'un Serpent. Je fis, continue M. de la Peyronie, l'ouverture de l'un de ces œufs, en préſence de M. le Bon, premier Préſident de la Chambre des Comptes, Aydes & Finances, & de pluſieurs autres Perſonnes. Nous fûmes tous également ſurpris de voir cet œuf ſans jaune, & de voir, au défaut du jaune, un corps qui reſſembloit aſſez bien à un petit Serpent entortillé. Je le développai ſans peine, après en avoir raffermi la ſubſtance dans de l'eſprit de vin. J'en ouvris enſuite quelques autres, que je trouvai, en gros, ſemblables au premier. Toute la différence qui s'y rencontroit, c'eſt que le prétendu Serpent n'étoit pas dans tous également bien repréſenté. J'en ai trouvé quelques-uns dans leſquels on voyoit une tache jaune, ronde, d'une ligne de diametre, ſans épaiſſeur, ſituée ſur la membrane qu'on trouve ſous la coque. Cette tache répondoit à l'extrêmité obtuſe de l'œuf. La différence de ces œufs aux œufs ordinaires, qui ont tous un jaune, donna à M. de la Peyronie la curioſité d'approfondir cette matiere. Étant

très-perſuadé que ſi les œufs avoient été pondus par un Coq, il falloit que celui-ci eût un organe particulier, & que, outre les deux teſticules & les deux verges, il eût un ovaire & une trompe, ce qui l'auroit rendu hermaphrodite. Il ouvrit en conſéquence le jeune Coq, que l'on prétendoit avoir pondu les petits œufs; & par la diſſection qu'il en fit, en préſence de M. le Bon, de M. le Comte Marſigli & de M. Chirac, il y trouva deux gros teſticules, qui donnoient origine à des vaiſſeaux de ſémence bien conditionnés, qui ſe terminoient, chacun de leur côté, par une petite verge dans le cloaque. Le Coq parut en conſéquence très-vigoureux, mais incapable de ponte, par le défaut d'organes. M. de la Peyronie ne laiſſa pas cependant de faire couver quelques-uns de ces œufs qu'il avoit ramaſſés. Il les ouvrit après un mois de couvée, & il n'y trouva aucun changement, ſi ce n'eſt que le blanc étoit plus diviſé & plus fluide qu'à l'ordinaire. Le fermier n'ayant plus de Coq, fut bien ſurpris de continuer à trouver des œufs ſemblables à ceux qu'il avoit déja trouvés. Il fut pour-lors attentif à découvrir d'où ils venoient. Il s'aſſura qu'ils étoient pondus par une Poule. Il apporta cette Poule à M. de la Peyronie.

J'apperçus,

J'apperçus, pendant tout le temps que je la gardai, dit M. de la Peyronie, qu'elle chantoit à peu près comme un Coq enroué, mais qu'elle ſautoit avec beaucoup de violence; qu'elle rendoit par le cloaque des matieres jaunes fort délayées, qui reſſembloient à du jaune d'œuf détrempé dans de l'eau, & qu'elle pondoit de petits œufs ſemblables à ceux que j'avois ouverts. Convaincu de ces faits, continue ce Savant, j'en cherchai la cauſe dans les entrailles de la Poule, & je découvris une veſſie de la groſſeur d'un poing, pleine d'eau fort claire, attachée par la racine ſupérieure de ſon cou au ligament qui attache à l'ovaire le pavillon de l'*oviductus*, & par la racine inférieure au centre du méſentere de *l'oviductus*, ce qui étrangloit conſidérablement les deux parties de l'*oviductus*, que cette attache embraſſoit. Leur étranglement occaſionné par cette hydropiſie particuliere étoit ſi fort, que leur cavité enflée avec violence, n'avoit qu'environ cinq lignes de diametre. Par conſéquent cet œuf ordinaire, tel qu'il eſt en tombant dans la trompe, ne pouvant pas y paſſer ſans la crever, ou ſans crever lui-même le ventre de la Poule, parut rempli d'une liqueur jaune, dans laquelle nageoient de petites concrétions ſemblables à du jaune d'œuf

durci, ce qui formoit une autre eſpece d'hydropiſie aſſez ſinguliere. La groſſe veſſie remplie d'eau étoit la véritable cauſe de tous ces faits. Lorſqu'un œuf embraſſé par le pavillon s'étoit détaché de l'ovaire, & qu'il étoit engagé dans l'*oviductus*, il paſſoit, quoique avec beaucoup de peine, au-delà du premier étranglement, & ne pouvoit pas paſſer abſolument au-delà du ſecond; 1°. parce qu'il étoit plus grand que le premier; 2°. parce que le blanc de l'œuf l'avoit groſſi, l'humeur lui ayant été fournie par les membranes du canal qu'il avoit parcouru. L'œuf engagé entre les deux étranglements, irritoit les membranes du canal qui ne pouvoit le chaſſer, redoubloit ſes contractions, & obligeoit la Poule à ſe donner de grands mouvements, & à faire de violents efforts, qu'elle exprimoit par des cris qui imitoient le chant d'un Coq enroué. Ces efforts preſſoient la veſſie pleine d'eau, celle-ci s'appliquoit contre les attaches : & dans le concours de toutes ces différentes forces, l'œuf dont les membranes étoient encore très-minces, qui n'avoit que très-peu de blanc & point de coque, ſe crevoit; le jaune s'échappoit tantôt dans l'abdomen, tantôt dans la cloaque, ſelon le côté vers lequel la crevaſſe répondoit. Le volume de l'œuf étant diminué par la

perte d'une grande partie du jaune, deſcendoit, malgré l'étranglement, & continuoit ſon chemin.

Il eſt à remarquer, c'eſt toujours d'après M. de la Peyronie, que l'éponge du blanc qui environne le jaune, ne laiſſoit pas de ſe remplir, quoiqu'elle fût percée dans l'endroit par où le jaune s'échappoit, & qu'elle marquât par-là de la tenſion qu'on avoit jugé devoir lui être néceſſaire pour ſon accroiſſement; malgré cela l'humeur du blanc toujours fournie par les membranes de l'*oviductus*, groſſiſſoit ſon éponge. A meſure qu'elle augmentoit, elle exprimoit le reſte de la liqueur fluide du jaune, qui ne pouvoit réſiſter à cauſe de ſon iſſue, & qui ſortoit preſque toujours entiérement; il laiſſoit quelquefois des trous à un des coins de l'œuf, ſous la forme d'une tache jaune, il pouvoit ſe faire auſſi qu'il reſtât une petite portion du jaune ramaſſé, quoiqu'on n'en ait jamais ouvert où il s'en ſoit trouvé.

Pendant que le jaune ſe vuide peu-à-peu, les *chalazæ* ſe rangeoient différemment, ſelon l'endroit de la crevaſſe de l'œuf; ſi elle ſe trouvoit à côté d'un *chalazæ*, les cellules des environs du *chalazæ* oppoſé groſſiſſant, choiſiſſoient l'autre qui ſe colloit à l'angle obtus de l'œuf, où il trouvoit une moindre réſiſtance, auſſi le trouve-t'on ſouvent collé

à cet endroit plusieurs fois, même ensemble avec la tache jaune. Mais lorsque l'ouverture se faisoit dans un endroit du jaune également éloigné des deux *chalazæ*, ils travailloient de concert à chasser le jaune, & se réunissoient ensuite au centre de l'œuf par le resserrement de la membrane du jaune, au bout de laquelle ils sont fortement attachés, ce qui représente un serpent beaucoup plus entortillé, que lorsqu'il n'y avoit qu'un seul *chalazæ*, après que le jaune étoit entiérement vuidé, & qu'il avoit été suivi de ce qui se trouvoit de plus fluide dans le blanc, son ouverture étoit bien cicatrisée par la viscosité du blanc renfermé dans un corps spongieux, aussi-bien que par les matieres grasses, dont l'intérieur de l'*oviductus* est enduit, & enfin par la matiere de la coque de l'œuf qui se creve au bas de ce conduit. M. de la Peyronie a ramassé de cette humeur, & l'ayant exposée à une douce chaleur, elle a fait une substance semblable à la coque; il y a, selon lui, apparence qu'une portion du blanc s'échappoit avec le jaune, puisqu'il n'y en avoit dans chaque petit œuf qu'environ le tiers de ce qu'on en trouve dans un œuf ordinaire. Il a même trouvé quelquefois la cicatrice de l'ouverture de la membrane par où le jaune s'étoit échappé, si intimement collée à la

partie de la coque qui y répondoit, qu'on n'auroit pu l'en déchirer, ce qui n'arrivoit pas dans tout le reſte de la circonférence.....

Le Mémoire de M. de la Peyronie eſt ſi ſatisfaiſant, qu'on ne peut y ajouter rien de plus; tout ſe réunit pour démontrer la fauſſeté de l'opinion populaire à l'occaſion des prétendus œufs de Coq, & cependant cette opinion ſubſiſte toujours, & ſubſiſtera probablement encore long-temps. MM. Salerne & Arnault de Nobleville rapportent dans leur matiere médicale, qu'ils ont coupé la gorge impitoyablement à un Coq vigoureux & d'une grande beauté, pour avoir été ſoupçonné d'avoir pondu quatre ou cinq œufs, qu'on n'auroit pas manqué d'écraſer ſur le champ avec horreur; ces deux Médecins l'ouvrirent, & ils lui ont trouvé deux gros teſticules avec leurs dépendances, & tous les viſceres parfaitement conſtitués, comme ils l'avoient préſumé d'avance.

Comme les œufs ſont d'une grande utilité pour nos aliments & qu'on n'a pas toujours la facilité d'en avoir, on a trouvé le moyen de pouvoir les garder d'un temps à un autre; les plus propres à conſerver ſont ceux d'Octobre. On prend pour cet effet du ſon, des cendres; on y met les œufs. On

peut encore les mettre dans un tas de bled, d'avoine, ou de millet, ou tout ſimplement dans des caiſſes de bois, qu'on place dans un lieu froid en été, & dans un lieu chaud en hiver.

La méthode ordinaire des gens de la campagne, pour conſerver les œufs frais, eſt de les mettre dans une terrine ou autre vaiſſeau, & de verſer de l'eau par-deſſus, en ſorte qu'elle ſurnage. On renouvelle cette eau tous les jours, ou au moins tous les deux jours, ou bien on fait cuire les œufs à la maniere ordinaire, comme pour les manger à la coque, enſuite on les garde; & quand on les veut manger, on les fait ſeulement réchauffer dans l'eau; ils conſervent parfaitement tout leur lait, & ſont auſſi frais que s'ils étoient nouvellement pondus. Selon d'autres perſonnes, on fait cuire les œufs à demi, après quoi on les met dans de l'eau fraîche, & on les laiſſe refroidir; on met enſuite dans un baril un lit de ſel & un lit de ces œufs alternativement, prenant garde de les caſſer; & quand on les veut manger, on les met dans de l'eau bouillante hors du feu; on peut auſſi, ſans les faire cuire, les mettre par lits dans un baril avec de la bonne cendre tamiſée; en cas qu'il s'en caſſe quelqu'un, la cendre en bouche auſſi-tôt l'ouverture, & em-

pêche que le reſte ne ſe gâte. D'autres font premièrement un lit de ſel, puis un lit d'œufs, enſuite une autre couche de ſel, & une d'œufs, & ainſi alternativement, ſans que les œufs ayent eu aucun degré de cuiſſon; on conſeille encore de mettre les œufs dans la paille de ſeigle durant l'hiver, & en été dans du ſon, ainſi que nous venons déja de l'obſerver; mais il n'eſt pas moins vrai de dire que la paille ne les empêche pas de ſe gâter, il eſt même d'expérience qu'ils s'y échauffent, quoiqu'il faſſe froid. Certaines perſonnes ſont dans l'habitude de les mouiller avec de l'eau, puis de les couvrir de ſel pilé, ce qui revient à un des moyens propoſés par M. de Réaumur; d'autres, avant de les mettre dans la paille ou dans du ſon, les laiſſent trois ou quatre heures dans de la ſaumure tiede.

Il eſt de fait que, pour conſerver longtemps les œufs, & les avoir toujours auſſi frais que s'ils venoient d'être pondus, il ſuffit d'arrêter leur tranſpiration, en leur ôtant la communication de l'air extérieur; c'eſt à quoi on peut parvenir par le moyen d'un enduit de vernis, ou en les frottant ſimplement de quelque matiere graſſe, comme huile, beurre, ſuif, lard, &c. le même jour qu'ils ont été pondus; ou bien après avoir rempli des pots d'œufs nou-

vellement pondus, on y verſe de la graiſſe de mouton fondue, en ſorte qu'elle garniſſe tous les vuides juſqu'au haut des pots; mais il faut avoir attention que cette graiſſe ne ſoit pas aſſez chaude pour cuire les œufs; on les conſerve ainſi pendant deux ans, & même davantage. Dans l'art de faire éclorre les Poulets, M. de Réaumur a fait des obſervations curieuſes, concernant les œufs non fécondés, leſquels, ſans enduit, demeurent long-temps frais; & quand on veut ſe ſervir d'enduit, les réſines cuites avec la térébenthine en peuvent faire l'office.

Parmi les expériences de M. Pringle, ſur les ſubſtances anti-ſeptiques, la dix-ſeptieme montre que les œufs gâtés peuvent être rétablis dans leur premier état de bonté & de ſalubrité, ſi on les laiſſe fermenter avec une forte infuſion de fleurs de camomille.

Il y a différentes marques pour connoître ſi les œufs ſont frais; on les approche un peu du feu: s'ils jettent une petite humidité, c'eſt ſigne qu'ils le ſont; on le peut connoître auſſi, lorſqu'ils paroiſſent tranſparents, en les regardant à la lumiere & poſant la main en travers ſur le bout de l'œuf qui tourne en haut. Plus l'œuf paroît plein, plus il eſt frais; les meilleurs œufs ont la coquille claire & mince, la

forme alongée, & les bouts preſque pointus; en les mirant, il faut que le blanc ſoit clair, & que le jaune flotte réguliérement dans le milieu.

Dans les Indes occidentales, chez les Malaies, on a le ſecret de ſaler les œufs ſans caſſer les coquilles, en les faiſant cuire dur, ce qui les rend fort délicats, les conſerve long-temps, & les rend commodes pour être tranſportés en voyage. Ce ſecret conſiſte à les enduire d'une pâte faite avec de la terre graſſe, des cendres communes & du ſel marin; on les met enſuite dans le four, ou ſous une braiſe ardente, & on les y laiſſe autant de temps qu'il faut pour les faire cuire; ils ſe conſervent ſi bien avec cette préparation, que les vaiſſeaux Européens en font proviſion pour leurs voyages.

Tout le monde ſait que, parmi les aliments, il ne s'en trouve guere qui ſoit plus en uſage que les œufs; ils ſont également bons dans l'un ou l'autre état, ſoit de maladie, ſoit de ſanté; on les accommode de bien des façons, & on en prépare différents mets, qui ne conviennent pas néanmoins tous également pour la ſanté.

Les œufs bien frais, & cuits dans l'eau de façon que ni le blanc, ni le jaune ne ſe trouvent avoir trop de conſiſtance, ſe digérent très-aiſément, forment un bon chyle;

&, comme ils embraſſent les parties âcres qui peuvent faire des irritations, ils appaiſent la toux, & éclairciſſent la voix. Ils favoriſent en outre la reſpiration, ils réparent les eſprits, ils purifient les humeurs, ils fortifient; en un mot, il n'y a point d'aliment plus propre que celui-là pour nourrir la plupart des infirmes, ſans charger leur eſtomac.

On ſe ſert encore des œufs pour la nourriture de quelques animaux, lorſqu'ils ſont encore jeunes. On en donne le jaune durci au feu aux Sérins, aux Dindonneaux, aux Poulets, aux Faiſandeaux; & rien n'eſt auſſi meilleur pour engraiſſer les Veaux, que de leur faire avaler pendant l'intervalle qu'on leur donne du lait, de groſſes boules préparées avec de la farine d'orge & des œufs.

Quant aux propriétés des œufs, en Médecine, elles ſont fort étendues. On emploie leur coque, le blanc, le jaune & la membrane qui couvre l'œuf ſous la coquille. Les coquilles d'œuf, pouſſent par les urines, détergent les reins, & font ſortir les graviers. On les réduit en poudre fine ſur le porphyre, après les avoir fait ſécher. La doſe eſt d'un demi-gros, ſoit en bol, ſoit en quelque eau diurétique. Cette poudre eſt un des principaux ingrédiens du remede lithontriptique de Mademoiſelle Stephens, & de celui du ſieur Rotrou, contre les écrouelles.

Le blanc d'œuf eſt rafraîchiſſant, aſtringent & agglutinatif. On l'emploie ſpécialement dans les collyres contre la rougeur & l'inflammation des yeux; on le mêle avec le bol, pour agglutiner les plaies; il entre auſſi dans les fronteaux. Tout le monde ſait la propriété qu'il a de clarifier le ſirop. Hypocrate faiſoit prendre trois ou quatre blancs d'œufs aux Fébricitants, pour les rafraîchir & les relâcher.

Le jaune d'œuf eſt anodin, mâturatif, digeſtif & laxatif. On l'emploie dans les digeſtifs & dans les lavements contre les coliques violentes, le teneſme & la dyſſenterie. Si on le mêle avec un peu de ſel, & ſi on l'applique dans une coquille de noix, ſur le nombril des petits enfants, il leur lâche le ventre. D'autres, pour la dureté du ventre des enfants, le mêlent avec un peu de fiel de Taureau, & s'en ſervent de la même façon. Un jaune d'œuf frais, battu dans de l'eau chaude, avec un peu de ſirop de capillaire, eſt ce qu'on nomme *lait de Poule.* C'eſt un excellent remede contre le rhume & la toux opiniâtre. On le prend trois ou quatre jours de ſuite, le ſoir en ſe couchant. Les Apothicaires conſervent dans leurs Pharmacies une huile qu'ils tirent des jaunes d'œufs par expreſſion. Cette huile eſt propre pour adoucir la peau, pour

remplir les cavités de la petite, vérole, pour les crevaſſes du ſein, pour la brûlure, & pour calmer la douleur des hémorrhoïdes.

La membrane déliée qui couvre l'œuf ſous la coquille, eſt auſſi diurétique. On l'emploie à l'extérieur pour les fievres intermittentes. On en enveloppe le bout du petit doigt au commencement de l'accès. Elle y cauſe une grande douleur, quelquefois même un panaris artificiel, qui eſt ſouvent ſuivi de la guériſon.

Un œuf dur mangé avec du vinaigre roſat, paſſe pour être très-bon, ſuivant quelques Auteurs, contre la diarrhée opiniâtre. Un blanc d'œuf mouſſeux, mêlé avec douze onces d'eau de chiendent & un peu de ſucre, eſt très-vanté contre la jauniſſe, pourvu qu'on en continue l'uſage ſoir & matin. Ce même blanc d'œuf, durci par la cuiſſon, fournit par l'expreſſion une liqueur limpide, qui eſt un excellent ophthalmique, & qui eſt très-bonne dans les plaies & les ulceres des yeux. Si l'on fait cuire un œuf dur, qu'on en ôte le jaune, qu'on rempliſſe la cavité de vitriol blanc, & qu'on mette le tout dans la cave, il ſe fond en une liqueur admirable pour les mêmes maladies. Enfin, ſi l'on perce un œuf dur avec une longue aiguille, & qu'on le mette dans un lieu

frais, il en ſortira une liqueur blanche & limpide, très-bonne pour adoucir la peau, & pour emporter les taches du viſage, principalement ſi l'on y fait diſſoudre quelques grains de camphre.

1°. Prenez telle quantité qu'il vous plaira de coquilles d'œufs, lavez-les bien dans pluſieurs eaux, & en ôtez la pellicule qui eſt en-dedans, faites-les enſuite ſécher au ſoleil, & lorſqu'elles ſeront parfaitement ſeches, vous les pilerez & les réduirez en poudre impalpable, en les broyant ſur le porphyre. C'eſt la meilleure préparation des coquilles d'œufs.

2°. Prenez de la térébenthine de Veniſe, bien claire, une once; de la poudre de coquilles d'œufs, une demi-once; de la rhubarbe & des trochiſques de Karabé, de chacun deux gros; de ſucre fin, deux onces; mettez en poudre ce qui doit être pulvériſé, & incorporez le tout dans un mortier de marbre, avec une ſuffiſante quantité d'huile d'amandes douces récentes, pour former un opiat contre les glaires de la veſſie & les graviers, à prendre dans du pain-à-chanter, à la doſe d'un gros à un gros & demi ſoir & matin, en continuant pendant du temps.

3°. Prenez de la poudre de coquilles d'œufs préparée & de celle de coquille de Li-

maçons, auſſi préparée, de chacune quinze grains; des yeux d'Ecreviſſe préparés, dix grains; mêlez le tout pour une doſe à prendre pendant neuf jours, le matin à jeun, dans la pierre & rétention d'urine, en avalant par-deſſus un verre d'infuſion de turquette ou de pariétaire.

4°. Prenez de l'eau de roſe & de plantain, de chacune deux onces; agitez-les bien avec un blanc d'œuf, juſqu'à ce que le blanc d'œuf ſoit entiérement diſſous & réduit en liqueur, pour un collyre anodin & rafraîchiſſant.

5°. Prenez d'huile d'œuf & de l'onguent *populeum*, de chacun deux gros; mêlez-les enſemble pour faire un liniment contre les hémorrhoïdes gonflées & douloureuſes.

6°. Prenez du ſon & des feuilles de bouillon blanc, de chacun une poignée; de la graine de lin, deux pincées; faites bouillir le tout dans une livre & demie d'eau commune, juſques à la diminution d'un tiers; délayez dans la colature deux jaunes d'œufs, pour un lavement anodin, contre la colique, le teneſme & la dyſſenterie.

7°. Prenez de térébenthine claire & d'onguent *baſilicon*, de chacun une demi-once; de miel-roſat, deux gros; d'huile de

millepertuis, un gros, & un jaune d'œuf; mêlez le tout enſemble, pour un digeſtif.

8°. Prenez ſix œufs frais, caſſez-les avec les coquilles dans une ſuffiſante quantité de bon vinaigre; battez le tout, & le laiſſez repoſer pendant un jour, pour que les coquilles ayent le temps de ſe diſſoudre; levez enſuite la peau qui ſe forme deſſus, que vous rejetterez comme inutile; mettez le tout ſur un petit feu, juſques à ce qu'il ait acquis la conſiſtance de miel épais; étendez une partie de ce mêlange ſur des étoupes, pour un cataplaſme à appliquer chaudement ſur les loupes, en le renouvellant tous les jours juſqu'à guériſon. Il faut avoir ſoin de bien manier la loupe auparavant, pour l'échauffer & l'amollir.

9°. Prenez de térébenthine claire & nette, une once; de borax, deux gros, & trois jaunes d'œufs; mêlez le tout dans un mortier de marbre, en verſant par-deſſus de l'eau de fleurs de feves, une livre & demie; filtrez enſuite la liqueur & gardez-la pour l'uſage. C'eſt un coſmétique des plus vantés pour adoucir la peau, embellir le teint, & emporter les taches du viſage.

On fait encore ſouvent uſage des œufs dans l'art vétérinaire. Nous allons rapporter ici quelques formules de la matiere

médicale vétérinaire, où M. Bourgelat les fait entrer.

1°. *Bol diurétique & incisif.* Prenez savon blanc rapé, une once; cloportes en poudre, coquilles d'œufs pulvérisées, de chacun un gros; faites du tout un bol avec une suffisante quantité de conserve de genievre, roulée dans du son.

2°. *Lavements diurétiques.* Prenez décoction de feuilles de mauve, de guimauve, de chacune trois livres, dans laquelle on aura fait infuser fleurs de camomille & de mélilot; délayez-y térébenthine deux onces; après l'avoir dissoute dans deux jaunes d'œufs, ajoutez-y sel de prunelle une once; faites un lavement: prenez racines de guimauve, de lis blanc, de chacune deux onces; feuilles de guimauve, de mauve, de pariétaire, de chacune une poignée; semences de lin, une once; faites bouillir dans cinq livres d'eau commune, jusques à diminution d'un tiers; coulez, délayez dans huit jaunes d'œufs deux onces de térébenthine; mêlez dans la décoction; ajoutez trois onces d'huile de noix.

3°. *Bouillie analeptique pour les Chevaux.* Prenez fleur de farine de froment, deux livres; trois jaunes d'œuf, suffisante quantité d'eau tiede, pour en former une pâte en pétrissant le tout; découpez cette même

même pâte, faites-la bouillir dans suffisante quantité d'eau & jusques à une consistance de bouillie ou de panade liquide; donnez-en de trois heures en trois heures à l'animal deux ou trois onces. Cette bouillie est des plus restaurantes.

4°. *Panade analeptique.* Prenez suffisante quantité de pain de froment: faites-le sécher au four, réduisez-le en poudre; délayez cette même poudre dans suffisante quantité de lait de Vache; laissez-le tiédir sur la cendre chaude pendant une demi-heure; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs; faites chauffer jusques à ébullition, en remuant toujours, & donnez de même que la bouillie précédente.

5°. *Lavement nutritif.* Prenez une tête de mouton, quatre jaunes d'œufs, une suffisante quantité d'huile de noix, faites bouillir dans cinq livres d'eau commune jusqu'à l'entier dépouillement des os, coulez, faites un lavement: ou bien prenez cinq livres de lait de vache, quatre jaunes d'œufs, faites bouillir pour un lavement.

6°. *Collyre restrictif.* Prenez mucilages de semences de coing, de psyllium tiré avec l'eau rose une once, un blanc d'œuf bien battu, deux onces d'eau de plantain, douze grains de camphre: mêlez, faites un collyre; ou prenez vitriol blanc un gros, camphre un

demi ſcrupule, jus de Florence un ſcrupule, un blanc d'œuf durci; le jaune ayant été enlevé, faites macérer le tout dans ſix onces d'eau de plantain ou de roſe, broyez juſqu'à une certaine ſolution, coulez pour un collyre.

7°. *Gargariſme aſtringent.* Prenez eau diſtillée d'oſeille une demi-livre, un blanc d'œuf, chriſtal minéral deux gros, miel blanc trois onces, battez, mêlez exactement & injectez.

8°. *Cataplaſme aſtringent.* Prenez ſuffiſante quantité de mie de pain fraiſée, prenez ſuffiſante quantité de lait de vache ou de décoction émolliente, ajoutez ſur chaque livre de cataplaſme, à la fin de la décoction, un jaune d'œuf & un demi-gros de ſafran pour un cataplaſme anodin: ou bien prenez mie de pain fraiſée deux poignées, faites bouillir dans trois livres de décoction de ſureau, ajoutez deux onces de menthe ſeche pulvériſée, une demi-once de ſafran, une once de miel, deux jaunes d'œufs, mêlez, faites un cataplaſme.

9°. *Billot anodin.* Prenez ſirop violet quatre onces, ſix jaunes d'œufs, cinq onces d'eau diſtillée de roſes, mêlez, formez & garniſſez-en un billot.

10°. *Cataplaſmes réſolutifs & fortifiants.* Prenez mie de pain fraiſée, ſix poignées de

pain de roſes, faites cuire dans deux livres de lie-de-vin; ajoutez-y trois onces de térébenthine, quatre blancs d'œufs, mêlez pour un cataplaſme réſolutif & fortifiant; ou bien prenez deux livres de ſuie de cheminée, térébenthine, miel, poix graſſe, de chacune une demi-livre; faites fondre le tout dans un pot, ajoutez-y une livre & demie de vinaigre, ſix jaunes d'œufs, mêlez pour un cataplaſme réſolutif & fortifiant.

11°. *Onguents digeſtifs.* Prenez quatre onces de térébenthine de Veniſe, deux jaunes d'œufs, huile roſe ou huile de millepertuis ſuffiſante quantité, délayez la térébenthine avec les jaunes d'œufs, agitez le tout juſqu'à mêlange parfait: ou bien prenez quatre jaunes d'œufs, quatre onces de brume d'arccus, deux onces d'huile d'hypericum; mêlez ſur un feu léger pour un onguent auquel vous ajouterez, ſuivant les inducations, onguent de ſtyrax, ou mondicatif d'ache, ou égyptiac, ou baume de fioraventi, ou élixir de propriété une once.

Les œufs ſont encore d'uſage dans les arts; on les emploie pour enlever les taches ſur les habits; on prend pour cet effet un jaune d'œuf; & on en met ſur la tache; on applique enſuite une ſerviette ou un

autre linge blanc par-dessus, & avec la main on prend de l'eau, qu'on aura fait chauffer aussi chaude qu'on pourra la souffrir; on en imbibe bien le linge & toute l'étoffe; on frotte le tout ensemble un instant, & à deux ou trois repriſes, mettant à chaque fois de l'eau par-dessus; après quoi on ôte le linge qui aura attiré le jaune d'œuf, & qui avec lui aura enlevé la tache; on rince dans de l'eau claire l'endroit où étoit la tache, & on le laisse sécher à l'ombre; de cette façon il ne paroîtra plus rien, & quelque tache que ce puisse être, soit d'huile, de graisse, ou de cambouis, elle s'enlevera tout de suite.

On prend encore pour enlever les taches, une livre de savon blanc de Venise, six jaunes d'œufs, & une demi-cuillerée de sel pilé; on incorpore le tout avec suffisante quantité de suc de poirée; on en forme des pains, qu'on met sécher à l'ombre, & pour s'en servir, on mouille d'eau claire le drap taché, puis on le frotte des deux côtés de ce savon, & le lavant ensuite, la tache s'en ira.

On se sert des œufs pour faire de l'encre portative, on jette pour la faire un jaune d'œuf sur une demi-livre de bon miel; on les bat ensemble pendant long-temps avec un bâton plat, puis on saupoudre la ma-

tiere de gomme arabique à la quantité de trois gros en poudre fine : on remue le tout ſouvent pendant trois jours avec un bâton de bois de noyer; on y mêle enſuite du bon noir de fumée, juſqu'à ce que la matiere ſoit comme une pâte, qu'on fera ſécher à l'air. Pour s'en ſervir, il faut la détremper avec de l'eau ou avec une leſſive de cendre de ſarment, ou de noyer, ou de chêne, ou même de noyaux de pêche.

Les blancs d'œufs ſont très-utiles pour raccommoder la fayence caſſée; on fait calciner des écailles d'huître, & on les réduit en poudre très-fine, paſſée au tamis de ſoie, ou broyée ſur le marbre, au point d'être impalpable. On prend un ou pluſieurs blancs d'œufs, ſelon qu'on aura de poudre ou d'ouvrages à faire; on en fait avec la poudre une pâte ou colle & on en oint les deux parois oppoſées de la fayence qu'on voudra rejoindre, & après avoir replacé les morceaux l'un contre l'autre, comme ils doivent être, on les tient ſerrés pendant huit minutes.

On prend encore, pour recoller les vaſes caſſés & même les pierres de taille, ce que l'on veut de blanc d'œufs & on le bat fortement; on y ajoute enſuite du fromage mou & de la chaux vive, & on les agite bien enſemble; ce maſtic ſert à tout ce que

l'on veut, même aux verres, tant pour l'eau que pour le feu.

Les coquilles d'œufs s'emploient encore pour faire des figures, &, des vaſes; les Relieurs font uſage de leurs blancs pour polir les couvertures des livres; on en fait auſſi entrer dans quelques vernis & maſtics. Nous ne nous étendrons pas davantage ſur ces objets; l'article des œufs ne ſe trouve déja que trop long; mais comme l'œuf eſt ſi uſuel & ſi commun, nous avons cru devoir rapporter ici quelques-uns de ſes uſages.

ARTICLE VI.

Des Poulets & de la maniere de les élever.

Après avoir parlé de l'œuf dans l'article précédent, il eſt actuellement queſtion d'expliquer comment s'y fait le développement du Poulet. Quand l'œuf a été une fois fécondé par le concours du Coq avec la Poule, l'embryon du Poulet ſe trouve à l'inſtant formé dans la cicatricule de cet œuf; mais pour le développer, il faut l'incubation : auſſi le Créateur a-t'il inſpiré à la Poule le goût de couver, lorſqu'elle a pondu la quantité néceſſaire d'œufs à ſa couvée. Voici à peu près l'ordre dans lequel ſe

fait ce développement. L'œuf n'a pas été couvé plus de cinq ou ſix heures, qu'on remarque auſſi-tôt très-diſtinctement la tête du Poulet jointe à l'épine du dos, nageant dans la liqueur, dont la bulle qui eſt au centre de la cicatricule eſt remplie; & dès la fin du premier jour, la tête ſe trouve déja recourbée en groſſiſſant.

Le ſecond jour, on apperçoit les premieres ébauches des vertebres, qui ſont comme de petits globules diſpoſés des deux côtés du milieu de l'épine. On remarque auſſi le commencement des ailes & les vaiſſeaux ombilicaux dont la couleur eſt obſcure. Le cou & la poitrine ſe débrouillent; la tête groſſit toujours; on y découvre les premiers lineaments des yeux & trois véſicules, entourées de même que l'épine & les membranes tranſparentes. La vie du fœtus ſe manifeſte pour lors bien davantage; ſon cœur bat & ſon ſang circule.

Le troiſieme jour, tout eſt plus diſtinct; & la raiſon, c'eſt que tout a groſſi. Ce qu'il y a de plus curieux, c'eſt de voir pour lors le cœur qui pend hors de la poitrine, & bat trois fois de ſuite; une fois en recevant par l'oreillette le ſang contenu dans les veines; une ſeconde fois en le renvoyant aux arteres; & la troiſieme fois, en le pouſſant dans les vaiſſeaux ombilicaux. Ce

mouvement ſe continue même vingt-quatre heures après que l'embryon a été ſéparé du blanc de ſon œuf. On remarque auſſi des veines & des arteres ſur les véſicules du cerveau. Les rudiments de la moëlle de l'épine commencent à s'étendre le long des vertebres. Enfin on voit tout le corps du fœtus comme enveloppé d'une partie de la liqueur environnante, qui a pris plus de conſiſtance que le reſte.

Les yeux ſe trouvent déja fort avancés le quatrieme jour. On y diſtingue très-bien la prunelle, le chriſtallin, l'humeur vitrée. On remarque en outre dans la tête cinq véſicules pleines d'humeur, qui, par leur approche les unes ſur les autres les jours ſuivants, forment enfin le cerveau enveloppé de toutes ſes membranes. Les ailes croiſſent, les cuiſſes commencent à paroître, & le corps à prendre de la chair.

Le cinquieme jour, le corps ſe recouvre entiérement d'une chair onctueuſe; le cœur ſe trouve retenu par une membrane fort mince; cette membrane s'étend ſur la capacité de la poitrine, & on voit les vaiſſeaux ombilicaux ſortir de l'abdomen.

Le ſixieme jour, la moëlle de l'épine, après s'être diviſée en deux parties, continue de s'avancer le long du tronc; le foie, de blanchâtre qu'il étoit, ſe change dans

une couleur obſcure ; le cœur bat dans ſes deux ventricules ; le corps du Poulet eſt recouvert de la peau, & ſur cette peau on voit déja pointiller les plumes.

Le ſeptieme jour, on diſtingue très-facilement le bec ; le cerveau, les ailes, les cuiſſes & les pieds ont acquis leur figure parfaite ; les deux ventricules du cœur paroiſſent comme deux bulles contigues & réunies par leur partie ſupérieure avec le corps des oreillettes ; on apperçoit deux mouvements ſucceſſifs dans les ventricules, auſſi-bien que dans les oreillettes : ce ſont comme deux cœurs ſéparés.

A la fin du neuvieme jour, le poumon paroît. Sa couleur eſt pour lors blanchâtre. Le dixieme jour, les muſcles des ailes achevent de ſe former, les plumes continuent de ſortir, & l'onzieme jour, les arteres qui ſe trouvoient auparavant éloignées du cœur, s'y attachent, & cet organe ſe trouve pour lors parfaitement conformé & réuni en deux ventricules. Les jours ſuivants, les parties ſe développent toujours de plus en plus, juſqu'à ce qu'enfin le Poulet caſſe ſa coquille : ce qui arrive, pour l'ordinaire, le vingt-unieme jour, quelquefois le dix-huitieme, d'autres fois le vingt-ſeptieme.

Tel eſt l'effet de l'incubation opérée par

une Poule; telle eſt la marche des phénomenes qui accompagnent le développement du Poulet & qui offrent un ſpectacle ſi intéreſſant pour un Obſervateur. Mais une choſe ſur-tout digne d'admiration, eſt la ſituation de la cicatricule où ſe forme le Poulet. Cette petite tache ronde, qui eſt ſur l'enveloppe du jaune, ſe trouve toujours placée preſque au centre de l'œuf & vers le haut du côté de la mere pour en recevoir la chaleur dont il a beſoin: comme le lumignon d'une lampe de Matelot ſe tient toujours vers le haut par la mobilité des pivots de la lampe, & par la peſanteur du vaſe d'huile, qui gagne toujours le bas, malgré l'agitation du vaiſſeau.

Voici la raiſon pour laquelle le petit n'eſt jamais renverſé, quand on remue l'œuf. Le jaune ſe trouve ſoutenu par deux ligaments qu'on trouve toujours à l'ouverture de l'œuf, & qui s'attachent de part & d'autre à la membrane commune qui eſt collée ſur la coque. Si on tiroit une ligne d'un ligament à l'autre, elle ne paſſeroit pas juſte par le milieu du jaune; mais au-deſſus du centre, & couperoit le jaune en deux portions inégales: en ſorte que la moindre partie du jaune où le germe eſt poſé, demeure néceſſairement élevée vers le centre de l'oiſeau qui couvre l'œuf; &

que l'autre partie étant plus groſſe & plus peſante, deſcend toujours vers le bas, autant que les liens le permettent. Si l'œuf ſe déplace, le petit n'en ſouffre point, & il jouit, quoi qu'il arrive, de la chaleur qui met toute action chez lui, & qui perfectionne peu à peu le développement de ſes parties. Ne pouvant plus gliſſer en bas, il ſe nourrit à l'aiſe d'abord de ce blanc liquide & délicat qui eſt à portée de lui; enſuite il tire ſa vie & ſon accroiſſement du jaune, qui eſt une nourriture plus forte. Lorſque ſon bec eſt durci, & qu'il commence à s'ennuyer de ſa priſon, il fait un effort pour rompre la coque, & il la rompt en effet. Il ſort, le ventre tout plein de ce jaune, qui lui tient lieu de nourriture encore quelque temps, juſques à ce qu'il puiſſe s'affermir ſur ſes pattes, & aller chercher lui-même à vivre, ou que le pere & la mere lui en viennent apporter.

La Poule qui couve, dit M. de Réaumur, ne ſe ſert pour lors de ſon bec que pour retourner les œufs, leur faire changer de place & quelquefois pour jetter hors du nid les fragments de la coquille dont le Poulet eſt parvenu à ſe débarraſſer; mais le Poulet, qui ſe trouve renfermé dans l'œuf, eſt ſeul chargé de tout l'ouvrage qui doit être fait avant qu'il ſe puiſſe mettre en liberté : ou-

vrage qu'on eſtimeroit bien au-deſſus de ſes forces, ſi des obſervations journalieres n'apprenoient celles qu'il a, & comment il ſait les employer, quand ſon état actuel lui fait ſentir le beſoin qu'il a de naître, de commencer à jouir d'une vie active, très-différente de celle qu'il a paſſée dans le plus parfait repos. La maniere dont ſes parties extérieures ſont poſées, ne feroit pas juger qu'il fût en ſon pouvoir de ſurmonter les obſtacles qui s'oppoſent à ſa ſortie d'un logement devenu pour lui une priſon. Il eſt alors preſque mis en boule. Son cou, en ſe courbant, deſcend du côté du ventre, vers le milieu duquel ſa tête ſe trouve placée. Le bec eſt paſſé ſous une des ailes, comme l'eſt celui d'un oiſeau qui dort. Cette aile eſt conſtamment l'aile droite. Les pattes ſont ramenées ſous le ventre, ainſi que ſont quelquefois celles des Poulets & des Pigeons qu'on veut mettre à la broche; les doigts recourbés alors vers le derriere, touchent preſque la tête par leur convexité. La partie antérieure du Poulet eſt ordinairement du côté du gros bout de l'œuf, où le vuide ſe fait conſtamment. Il eſt contenu dans cette attitude, qui paroît ſi peu favorable aux mouvements qu'il ſembleroit dans la néceſſité de ſe donner, par une épaiſſe & forte membrane. C'eſt

pourtant ſans changer cette attitude, qu'il exécute ce qu'il y a de plus difficile, qu'il briſe ſa coquille, qu'il déchire la ſolide membrane dans laquelle il eſt empaqueté, & qui réſiſte autant à ſes efforts qu'une coquille qui eſt dure, mais friable. Sa coquille eſt une eſpece de mur qu'il faut percer & abattre. Le bec eſt l'inſtrument qui doit être employé à le piocher; c'eſt avec la pointe du bec que le Poulet frappe des coups réitérés. Ils ſont ſouvent aſſez forts pour ſe faire entendre; & ſi l'on ſait épier les moments, on les lui voit donner. La tête n'en reſte pas moins ſous l'aile. Nous avons dit trop peu, lorſque nous avons dit qu'elle y eſt placée comme celle d'un oiſeau qui dort; elle y eſt plus avancée. Le bec ſort de deſſous cette aile du côté du dos. La tête en ſe donnant des mouvements alternatifs, d'arriere en avant & d'avant en arriere, ou plus exactement, du ventre vers le dos, & du dos vers le ventre, atteint & frappe la coquille plus ou moins rudement, ſelon la viteſſe de ſon mouvement. Pendant qu'elle agit, elle eſt en quelque façon guidée par l'aile & par le corps, qui la contiennent & l'empêchent de s'écarter. Elle eſt très-peſante; car la groſſeur de la tête du Poulet prêt à naître, eſt conſidérable par rapport au volume de

ſon corps : elle fait, avec le cou, un poids ſi lourd pour le Poulet, que, quelques inſtants après qu'il eſt né il eſt encore incapable de ſe ſoutenir. Mais la maniere dont toutes ſes parties ſont diſpoſées, pendant qu'il eſt dans l'œuf, pendant qu'elles forment une eſpece de boule par leur arrangement, lui rend ce poids du cou & de la tête facile à porter. En quelque poſition que ſoit l'œuf, la tête eſt ſoutenue, ſoit par le corps, ſoit par l'aile, ſoit par l'un & l'autre à la fois. Enfin, plus la maſſe de la tête eſt conſidérable, & plus ſont forts les coups que le Poulet lui fait donner.

Il eſt à obſerver qu'entre les parties du Poulet qui étoient droites, étendues, & portées loin du corps, dans les premiers jours, les unes, dans les derniers jours, ſont pliées aux endroits de leurs articulations, les autres courbées & plus rapprochées du corps ; mais ce qu'il y a ſur-tout à remarquer, c'eſt que la diſpoſition des parties extérieures ne donne à la maſſe totale du Poulet la forme d'une boule, & que le bec n'eſt paſſé ſous l'aile, que quand le temps où cette diſpoſition ſera néceſſaire approche. Il eſt vrai que quand ce temps eſt prochain, les jambes & le cou ſont devenus ſi longs, que le Poulet eſt forcé de les plier pour leur faire trouver place

dans la cavité où il eſt logé ; & c'eſt encore ce qu'il y a d'admirable ici, & qui ſert généralement dans toutes les opérations de la nature : ce qui ſemble fait par néceſſité, eſt ce qui pouvoit être fait de mieux par choix.

L'effet des premiers coups du bec du Poulet eſt une petite fêlure, tantôt ſimple, tantôt compoſée ; je veux dire, qu'elle n'eſt quelquefois qu'une ſeule fente, & que quelquefois elle eſt compoſée de pluſieurs fentes d'inégale longueur, qui partent d'un centre commun, qu'elle eſt irréguliérement radiée ; cette premiere fêlure eſt ordinairement entre le milieu de l'œuf & ſon gros bout, c'eſt-à-dire plus près de celui-ci que de l'autre ; la partie antérieure du Poulet eſt tournée vers le milieu, & la poſtérieure vers le ſecond.

Quand la fêlure eſt ſenſible, on dit que l'œuf eſt béqueté, elle le devient de plus en plus, à meſure que les coups de bec ſont redoublés ; ils font ſauter quelquefois de petits éclats qui laiſſent à découvert la membrane blanche qui les tapiſſoit ; on a vu de ces éclats pouſſés avec aſſez de force pour être jettés à trois ou quatre pouces de l'œuf ; la membrane de deſſus laquelle les premiers fragments de coquille viennent d'être détachés, eſt ordinairement bien entiere ; la

loupe même n'y ſauroit faire appercevoir aucune déchirure, c'eſt apparemment ce qui a conduit à croire que les œufs étoient béquetés par la Poule : l'ouvrage paroît avoir été commencé par-dehors; on a penſé que s'il étoit celui du bec du Poulet, la membrane ſur laquelle ſes coups portent immédiatement, auroit dû être percée avant que la coquille le fût. On n'a pas ſans doute aſſez fait réflexion, que la membrane, étant flexible & appuyée ſur la coquille, pouvoit réſiſter aux coups qui faiſoient fendre & éclater une matiere plus roide.

Tous les Poulets n'emploient pas un temps égal à finir cette grande opération; il y en a qui parviennent à ſe tirer de la coquille dans l'heure même où ils ont commencé à la béqueter; d'autres n'éclo-ſent qu'au bout de deux ou trois heures, aſſez communément ce n'eſt qu'au bout d'une demi-journée; d'autres ne naiſſent que plus de vingt-quatre heures après que la coquille a été béquetée; on en vit reſter dans le travail pendant près de deux jours; les uns le continuent ſans interruption, les autres prennent des temps, des heures de repos, après leſquelles ils ſe remettent à l'ouvrage. Tous ne ſont pas également forts, également bien conſtitués. Il y en a qui,

qui, trop impatients de voir le jour, attaquent de trop bonne heure leur coquille à coups de bec, & c'eſt ce qui leur eſt nuiſible; avant de naître, ils doivent avoir dans leurs corps une proviſion de nourriture, qui les diſpenſera d'en prendre d'autre pendant plus de vingt-quatre heures après qu'ils ſont éclos; cette proviſion conſiſte dans une portion conſidérable du jaune, qui n'a pas été conſommée, & qui entré dans le corps par le nombril; le Poulet qui ſort de ſa coquille avant que le jaune ſoit entré dans ſon corps, languit & meurt peu de jours après être né.

D'ailleurs les uns ont de plus grands obſtacles à ſurmonter que les autres; toutes les coquilles n'ont ni une épaiſſeur, ni une conſiſtance égale, & ce que nous diſons de la coquille doit apparemment être dit de la ſolide membrane, qui eſt l'envelóppe immédiat de tout ce qui compoſe l'œuf.

Certaines femmes de la campagne ſont dans l'uſage abuſif de faire tremper les œufs pendant un temps très-court dans l'eau chaude, le jour où ils doivent commencer à être béquetés; elles croient par là rendre un grand ſervice aux Poulets, attendrir la coquille; mais la coquille d'un œuf ne ſort pas ſenſiblement moins dure, même de l'eau bouillante, & ſi elle s'y étoit ramol-

lie, elle reprendroit à l'air, en ſe ſéchant, ſa premiere dureté.

Quand enfin le Poulet eſt parvenu à renverſer ou à ſoulever ſuffiſamment la partie antérieure de la coquille, il s'eſt procuré la porte qui lui permet de ſe tirer de la partie poſtérieure; il étend ſes jambes encore trop foibles, & dont les mouvements ſont trop peu libres pour ſe voir à la porte, mais qui en s'étendant, le font gliſſer en avant: alors entiérement, ou preſqu'entiérement hors de ſa coquille, il tire ſa tête de deſſous cette aile, où elle étoit toujours reſtée; il alonge ſon cou, il le dirige & le porte en avant; mais il n'a pas encore la force de le ſoulever, & ſouvent pluſieurs minutes ſe paſſent avant qu'il l'ait. Lorſqu'on en voit un pour la premiere fois dans cet état, on en augure mal; on juge ſes forces épuiſées par les efforts qu'il a faits, & on le croit bien près d'expirer. Au bout d'un temps quelquefois aſſez court, il paroît tout autre: toutes ſes parties ſe fortifient. Après s'être un peu traîné ſur ſes jambes, il devient en état de ſe porter deſſus, de lever ſon cou, de lui pouvoir faire prendre diverſes inflexions, & enfin de tenir ſa tête haut. Les plumes dont il eſt couvert, ne ſont qu'un fin duvet, & pendant qu'elles étoient mouillées, elles le faiſoient paroître

preſque nu. Ces ſortes de plumes reſſemblent à de petits arbuſtes par le nombre de leurs branches. Quand ces branches ſont mouillées & collées les unes contre les autres, elles occupent peu d'eſpace; mais à meſure qu'elles ſe ſéchent, elles ſe ſéparent les unes des autres. Les branches, ou plutôt les barbes de chaque plume, étoient ténues & preſſées les unes contre les autres par une eſpece de tuyau, dans lequel elles étoient logées. Ce tuyau eſt fait d'une membrane, qui, dès qu'elle vient à ſe ſécher, ſe briſe. C'eſt à quoi contribue le reſſort des barbes, qui les fait tendre à s'écarter de la tige. Lorſque toutes ces barbes ſe ſont épanouies, pour ainſi dire, chaque plume qui en eſt compoſée, prend beaucoup de volume. Auſſi quand toutes les plumes ſont ſéchées & redreſſées, le Poulet eſt-il très-chaudement & très-joliment vêtu.

Il faut choiſir, pour faire éclorre, les plus gros œufs, parce qu'ils produiſent, à ce qu'on dit, les plus grands Poulets; & ſi l'on veut avoir, dit Serres, plus de mâles que de femelles, il faut en mettre ſous la Poule un plus grand nombre de pointus que d'arrondis ou d'obtus, attendu, continue abſurdement le même Auteur, que, ſuivant les anciennes obſervations, les premiers produiſent des mâles, & les derniers des

femelles. Nous nous garderons de penſer des choſes auſſi abſurdes.

On doit préférer les œufs récemment pondus à ceux qui le ſont depuis quelque temps, parce qu'ils ont plus de facilité à éclorre, & que rarement ils ſont *clairs*. Les plus peſants ſont les plus propres à être couvés. Les légers, & qui ſurnagent dans l'eau commune, rarement réuſſiſſent; ou ſi par hazard ils viennent à éclorre, ils produiſent des pouſſins foibles, ou infirmes, ou mal conſtitués.

Nous recommandons ſur-tout, avant que de mettre les œufs ſous la Poule, de les eſſayer l'un après l'autre dans l'eau: cette épreuve guidera ſûrement une bonne ménagere. Pour bien procéder, on prend de l'eau fraîche; on y plonge les œufs; on proſcrit tous ceux qui ſe tiendront ſur la ſurface, & on ne met ſous la Poule que ceux qui plongent au fond du vaſe. Non ſeulement ceux-ci ſont préférables pour faire couver, mais ils le ſont encore pour la table.

D'ailleurs il réſulte, ſuivant Serres, un autre avantage de cette opération: c'eſt que cette même eau rafraîchit les œufs, & les met tous au même degré; de ſorte que les pouſſins viennent tous enſemble.

Quant à la Lune, il eſt inutile d'en rien dire ici. Tous les Payſans ajoutent

tant de foi aux influences de cet aſtre, que ce ſeroit entreprendre l'impoſſible, que de vouloir triompher d'un préjugé accrédité de tous les temps, quoique très-abuſif. A quoi bon le combattre ici ou le défendre? Il eſt certain qu'il devient très-indifférent.

Il n'en eſt pas de même de celui qu'on trouve dans certains pays, où l'on croiroit perdre toute une couvée, ſi on ne mettoit un nombre impair d'œufs ſous la Poule, ou bien ſi on les touchoit avec la main en les mettant dans le nid. On veut que pour éviter cet inconvénient, on ſe ſerve d'un vaſe plat de bois. On exige en outre qu'on ne les compte point un à un, & ſur-tout qu'on mette entre les œufs de petites échardes de laurier, ou des clous de fer, pour garantir du tonnerre, que l'on prétend faire mourir les pouſſins dans les œufs, lorſqu'ils ſont à demi-formés; mais des perſonnes ſenſées ne doivent point s'en tenir à de pareils uſages, qui tiennent de la ſuperſtition.

Il eſt ſur-tout à obſerver qu'il faut mettre ſous la Poule un plus petit nombre d'œufs, lorſqu'on la fait couver plutôt que plus tard. Dans le premier cas, il eſt certain que comme la ſaiſon eſt froide, la Poule échauffe avec moins de difficulté dix ou douze œufs que dix-ſept ou dix-huit. Et en effet il eſt évident que les œufs qui ſe

trouveroient aux extrêmités des ailes, ne recevant point autant de chaleur que ceux qui ſont immédiatement ſous le corps de la Poule, ne pourroient ſe développer que difficilement, ou que très-imparfaitement. Auſſi eſt-il très-eſſentiel de recommander à la Gouvernante du Poulailler de ne pas paſſer le nombre de dix, ou tout au plus de douze, ſi elle fait couver en Janvier ou en Février. Si c'eſt en Mars, on peut en donner quatorze ou quinze, & enfin la couvée entiere en Avril. D'ailleurs, il y a des Poules plus ou moins fortes; on leur proportionnera les œufs.

On deſire quelquefois de ſe procurer des Poulets en hiver; mais c'eſt une choſe plus difficile qu'utile, & qui tient plus à la curioſité qu'au profit. Cependant, ſi on veut braver toutes les difficultés qui s'y trouvent, attendu la cherté des Poulets dans cette triſte ſaiſon, ſur-tout ſi on eſt voiſin de quelques grandes villes, on s'y prendra de la maniere ſuivante.

On choiſira parmi les Poules que l'on renferme ordinairement pendant cette ſaiſon, dans une piece bien chaude, pour ſe procurer des œufs frais, celles qui ſont le mieux marquées. On les retirera dans une chambre encore plus chaude, & on leur donnera de la bonne nourriture, & une

boiſſon propre & claire, leur émiettant de temps en temps du pain dans du vin. On leur donnera auſſi, pour les échauffer, de la feuille & de la graine d'orties, bien deſſéchées & réduites en poudre. Ce régime les fait infailliblement pondre. Quand elles ont pondu environ dix-ſept ou dix-huit œufs, elles changent de ramage, & commencent à glouſſer. Serres conſeille de leur donner alors le nombre d'œufs qui convient, ſelon la ſaiſon, & de les leur faire couver dans un nid qu'on place derriere le four; mais M. Dupuy d'Emportes proſcrit ce dernier uſage. Il préfere de les mettre ſous de mauvais lits de plume que l'on deſtine pour cet effet, & que l'on met dans une chambre ſeulement exactement cloſe, & dont les croiſées, quoique fermées, ſoient au midi. La chaleur du four eſt trop inégale, pour pouvoir produire un effet aſſuré.

Dans la maiſon paternelle, on ſe ſervoit pour couver en hiver, de Poules d'Inde. On choiſiſſoit celles qui avoient pondu dans l'arriere ſaiſon; & ſur la fin de leur ponte, pour les habituer à couver, on les échauffoit en leur donnant du pain trempé dans du vin, dans lequel on avoit fait diſſoudre auparavant du ſucre. On les baſſinoit auſſi avec une eſpece de baſſine chaude, & on les tenoit enveloppées ſur de mauvais œufs, en ſorte qu'il

n'y avoit que leur tête qui ſortoit. Au bout de trois ou quatre jours, elles s'habituoient à couver; & pour lors on y plaçoit une vingtaine d'œufs de Poule. Quand les petits étoient éclos, on les tiroit de deſſous la Poule d'Inde, on les élevoit ſéparés de leur mere, & on ſubſtituoit d'autres œufs ſous la Dinde. On réitéroit même quelquefois juſqu'à trois fois cette opération; mais on avoit grand ſoin de bien nourrir, pendant tout ce temps, la couveuſe, qui, malgré cette bonne nourriture, ſe trouvoit preſque éthique à la fin de la troiſieme couvée. Au ſurplus, il n'y a rien de meilleur pour multiplier la baſſe-cour, que les Dindes.

Le troiſieme moyen pour ſe procurer ſûrement des Poulets pendant l'hiver, eſt bien ſimple, mais il n'eſt pas économique. Il faut avoir, dit un fameux Auteur Economiſte, des Pigeons pattus ou pattés. Ils couvent tous les mois de l'année. On ſubſtituera à la place des œufs qu'ils ont pondus, ceux de Poule; &, par ce moyen on ſe procurera des Poulets. Mais une pareille méthode tient beaucoup plus à l'agréable qu'à l'utile de l'économie rurale. On ſait que les Pigeons ſont diſpendieux; qu'ils demandent d'être bien nourris, & que leurs Pigeonneaux, au bout de quinze jours, valent beaucoup plus que des Poulets de trois ou quatre mois.

Pour conduire à bien une couvée, l'eſſentiel eſt de donner aux Poules couveuſes un endroit retiré, ſec & chaud, expoſé au midi, à couvert du mauvais temps, éloigné du grand bruit, pour qu'elles ne ſoient pas diſtraites. Ces précautions ſont abſolument néceſſaires, quand on veut faire couver les Poules dans la prémiere ſaiſon : mais elles deviennent ſurabondantes dans le temps où toutes les Poules glouſſent & demandent à couver; c'eſt ordinairement vers le premier mois de l'été : il ſuffit alors de fermer ſeulement leurs nids avec une eſpece de claie de bois, pour qu'elles ne ſoient point diſtraites par les Coqs ou par les Poules qui ne couvent point. Pour cet effet, il eſt même d'uſage de pratiquer à côté du poulailler une petite piece bien cloſe, où le jour ne ſoit pas bien grand, pour y placer les nids de façon que les couveuſes ne puiſſent pas ſe voir; on garnit même ſur le devant ces nids d'une claie qui empêche que les unes & les autres ne ſe rendent viſite.

La gouvernante des Poules aura principalement ſoin de bien nettoyer les nids, ainſi que nous l'avons déja obſervé à l'article *Poule*, & de les parfumer de bonne odeur, ſoit pour que les Poules qui ſont deſtinées à y reſter vingt-un ou vingt-deux jours, y

reſpirent un air ſalubre, ſoit pour qu'elles s'y plaiſent, & qu'elles reſtent par conſéquent conſtamment ſur leurs œufs; rien n'aſſure plus le ſuccès de la couvée.

Les nids auront ſur le devant une petite élévation, afin que les œufs ne tombent point, quand la Poule ſe remue; ils ſeront même concaves: c'eſt le vrai moyen pour empêcher que les œufs, lorſqu'ils ſeront bien placés, ne ſe dérangent, ſur-tout quand la Poule ſort de ſon nid, ſoit pour la faire manger, ſoit pour la faire vuider. On garnira ces lits de foin, & on recouvrira le foin de plumes ou duvet, d'abord pour que les œufs s'y échauffent mieux, qu'ils conſervent plus long-temps leur chaleur, & enſuite pour que les pouſſins, dont la peau eſt ſi tendre, ne ſe bleſſent point en ſortant de la coque, comme il arrive quelquefois, ſur-tout lorſque les nids ſont faits avec de la paille.

Il ſe trouve des Poules qui ſont ſi attachées à leur couvée, qu'elles ne ſortent qu'avec peine de leurs nids: c'eſt à quoi doit veiller la gouvernante du poulailler. Elle aura donc l'attention de lever ces Poules, & de leur faire prendre l'air au moins une fois par jour, pour qu'elles ſe vuident à leur aiſe, car elles ſont quelquefois ſi jalouſes de leurs œufs, qu'elles ſe retiennent pour ne

pas lâcher leur fiente, & pour ne pas les quitter : on ſe donnera néanmoins bien de garde de les laiſſer trop long-temps hors du nid ; elles pourroient alors ſe refroidir, & les œufs perdre leur chaleur.

Il eſt de fait que ſouvent beaucoup d'œufs manquent dans une couvée par la curioſité des gouvernantes ; elles les touchent ſouvent, dans l'impatience de ſavoir ſi l'incubation réuſſit : elles dérangent par là les œufs, & les Poules voulant enſuite les arranger pour les mettre à leur aiſe, ou elles les caſſent, ou elles leur donnent une poſition qui traverſe l'incubation. Il ſuffit ſeulement de tourner deux fois les œufs pendant la couvée ; on aura pour cet effet la précaution de marquer chaque œuf d'un côté, pour ne pas ſe tromper lorſqu'on procédera à ce changement. A ce ſoin, on en joindra un autre, comme nous l'avons déja obſervé, qui eſt de faire manger les Poules deux fois par jour, car il y en a qui ſe laiſſeroient plutôt mourir de faim, que de quitter un inſtant leurs œufs. Les Poules d'Inde, par exemple, ſi l'on n'a pas l'attention de les faire ſortir du nid, y expirent d'inanition.

Il ſe trouve au contraire des Poules qui ſont impatientes & diſſipées, qui n'aſpirent qu'à ſortir de leurs nids ; on donnera

à celles-ci une nourriture très-ordinaire, lorſqu'on les fera ſortir pour manger; & quand on les remettra ſur les œufs, & qu'elles s'y ſeront arrangées, on leur préſentera ſur la main quelques grains de chenevis, ou de froment, ou de millet, ou même un peu de pain trempé dans du vin tempéré avec de l'eau. On n'aura pas pratiqué cette méthode deux ou trois fois, qu'on verra ſoudain ces Poules, après avoir pris un peu de nourriture & de boiſſon, courir ſe remettre ſur leurs œufs pour avoir la béquée à laquelle elles s'attendent.

S'il arrive par hazard que des Poules, laſſes de couver, ou peut-être gourmandes, béquetent & mangent les œufs, il faut avoir recours à l'expédient ſuivant: on fait durcir un œuf ſous la braiſe, on l'ouvre auſſi-tôt imperceptiblement dans pluſieurs endroits, & on le préſente à la Poule; elle béquete à l'inſtant: mais comme l'œuf la brûle, elle ſe rebute de le toucher davantage. On n'aura pas répété deux ou trois fois cette petite amorce, qu'elle ſe corrigera de ce défaut.

On ſe ſervira d'un expédient à-peu-près pareil pour les Poules qui mangent leurs œufs auſſi-tôt qu'elles ont pondu. On vuidera un œuf de ſon blanc par un petit trou que l'on fera à la coquille; on crevera

ensuite le jaune qui est resté, & on remplira l'œuf avec du plâtre, qu'on tâchera de bien incorporer avec le jaune. Après l'avoir fait durcir sous la cendre ou autrement, on le mettra devant la Poule; elle voudra le manger, mais elle sera bientôt rebutée, & s'ennuiera de le béqueter, à cause de la dureté de la matiere qui y est renfermée; ou bien on fera faire tout simplement un œuf de plâtre ou de craie; on le mettra dans le nid, & on ne laissera que cet œuf seul, après que les Poules auront pondu.

En parlant ici des Poules, nous rapporterons, au sujet de celles qui ont de la peine à pondre, un expédient dont nous avons oublié de faire mention à l'article *Poule*. On met trois grains de sel dans le cul de la Poule: il n'en faut pas davantage, à ce qu'on prétend, pour lui faire rendre son œuf sur le champ.

Comme la gouvernante du poulailler doit visiter, sur la fin de l'incubation, les nids où elle se fait, elle appercevra des Poulets qui voulant sortir de l'œuf, n'ont pas une force suffisante pour se donner une issue assez considérable: elle leur portera pour lors du secours; elle levera peu-à-peu, dès qu'elle entendra le Poussin piauler dans l'œuf, quelques éclats de la coque, en prenant néanmoins bien garde de ne point

déchirer avec ſes ongles le Poulet, qui, pour peu qu'il fût bleſſé, périroit tout de ſuite.

Il arrive auſſi quelquefois que ces petits animaux ayant été privés de la chaleur continuelle de la Poule, ſoit par le dérangement des œufs, ſoit par négligence de la gouvernante qui ne les a pas tournés, ſe trouvent ſi foibles, qu'ils ne peuvent point franchir la coque. On fera pour lors tiédir du vin avec une partie égale d'eau; on y ajoutera un peu de ſucre; la gouvernante trempera ſon doigt dans cette liqueur, & en mouillera le bec du Pouſſin, qui en piaulant en avalera un peu, & prendra de nouvelles forces. Dès le onzieme ou douzieme jour de l'incubation, on peut s'appercevoir, en mirant les œufs, de ceux auxquels il faut apporter du ſecours.

Nous allons expoſer actuellement la vraie méthode qu'on peut employer pour mirer les œufs: on prend un tamis, ou, ce qui eſt meilleur encore, un tambour d'enfant, dont la peau eſt bien tendue; on le met au ſoleil, & l'on y expoſe les œufs l'un après l'autre: on remarque ſi après qu'ils y ont reſté environ une minute, l'ombre de l'œuf vacille. Si l'embryon eſt bien vigoureux, il s'agitera en ſentant cette vive chaleur; il donnera des ſecouſſes fort

vives ; ce qu'il ſera facile d'appercevoir au mouvement plus ou moins ſenſible de l'œuf. La gouvernante marquera pour lors les œufs qui ont été les moins ébranlés ; elle les placera ſous la Poule le plus avantageuſement qu'elle pourra, pour qu'ils ne manquent point de chaleur, & elle viſitera vers le dix-neuvieme ou vingtieme jour ces ſortes d'œufs, qui ordinairement ſont ceux qui renferment des Poulets qui ont peine à en ſortir. Quand on mire les œufs, on feroit certainement très-bien de jetter ceux dans leſquels on n'apperçoit aucun mouvement ; ils ne font que porter préjudice à ceux qui ont de la diſpoſition à venir, en pompant une partie de la chaleur de la Poule, qui ſerviroit à accélérer & à faciliter la naiſſance de ceux qui ont donné de bons ſignes de vie lorſqu'on les a expoſés au ſoleil.

A meſure que les Pouſſins naiſſent, on les laiſſera ſous la mere au moins un jour entier, & même davantage, ſans leur donner de nourriture, en attendant que les autres viennent, par la raiſon que nous en avons donnée ci-devant. Quand au vingt-unieme jour, il ſe trouve des œufs qui ne ſont point ouverts ou éclatés en quelque partie, & où on n'entend point le piaulement du Pouſſin, il faut les jetter.

Le temps de l'incubation fini, on tirera les pouſſins du nid; on les mettra avec la mere dans un grand panier pour un ou deux jours ſeulement : ce panier ſera garni en dedans d'étoupes, pour qu'ils n'ayent pas froid; on les habituera enſuite inſenſiblement à l'air, on les parfumera avec du romarin ou de la lavande, pour les garantir de pluſieurs maladies auxquelles ils pourroient être ſujets. Quand au bout de ſept à huit jours on voudra les accoutumer au grand air, on les mettra ſous l'auvent & ſous une cage à petites clavieres, pour qu'ils puiſſent, lorſqu'ils veulent courir, entrer & ſortir à leur aiſe, ſans cependant que la mere ſorte; ils ne s'éloignent point par ce moyen. On ne les placera néanmoins ſous l'auvent que quand le jour ſera bien chaud, & qu'il ſera un beau ſoleil, le duvet de ces animaux n'étant point capable de les garantir de la moindre froideur.

Il faut être très-exact dans ces commencements à renouveller la nourriture de ces petits animaux, & à leur en donner en petite quantité chaque fois; le millet crud eſt la nourriture qui leur convient après l'orge & le froment, mais il faut faire bouillir ces derniers. Rien ne leur donne plus de courage & de force que des mies de pain trempées dans du vin; & quand ils

ne

ne mangent pas de bon appétit, on pourra leur donner des miettes de pain trempées dans du lait ou du caillé; certaines ménageres leur donnent quelquefois des jaunes d'œufs durcis, qu'elles émiettent le plus finement qu'il leur eſt poſſible. Cette méthode eſt excellente quand on s'apperçoit que la fiente de ces animaux eſt trop liquide, mais dans tout autre cas, elle eſt nuiſible; parce qu'elle les conſtipe au point qu'ils en meurent ſubitement.

Les porreaux hachés bien menu, dit Serres, leur ſervent de médecine, & leur font beaucoup de bien, pourvu qu'on ne leur en donne que de temps en temps, & même en petite quantité. On fera ſur-tout en ſorte que ces petits animaux ne manquent jamais de nourriture, à meſure qu'ils avancent en âge. Le millet eſt leur principale nourriture, ſur-tout ſi c'eſt dans un pays où il eſt commun. A ſon défaut, on pourra ſubſtituer du bled de Sarraſin; & pour qu'un tel régime ne leur porte point de préjudice, on leur donnera de temps en temps de l'orge bouillie, ou des criblures de froment auſſi bouillies, ou enfin des miettes de pain telles qu'elles tombent de la table.

On trouve dans les Papiers Anglois un procédé pour faire prendre aux Poulets, en très-peu de temps, tout leur accroiſſe-

ment. Ce procédé a été communiqué par un Particulier à une Société d'Économiſtes, qui ont gratifié l'inventeur d'une médaille d'or. Voici en quoi il conſiſte. On mêle, au bout de quinze jours que les Poulets ſont éclos, de la farine d'avoine avec de la thériaque quantité ſuffiſante, pour qu'il en réſulte une eſpece de pâte grumelée. Les Poulets très-avides de cette nourriture, en mangent copieuſement, & profitent tellement, qu'au bout de deux mois ils ſont auſſi forts que les volailles qui ont tout leur accroiſſement.

Les premiers jours qu'on mettra les Poulets ſous l'auvent, on ne les y laiſſera pas trop long-temps, parce que le trop grand air pourroit altérer leur tempérament, qui dans leur grande jeuneſſe eſt extrêmement foible & délicat. On aura en outre ſoin que le ſoleil donne dans l'endroit où on les place. Au ſurplus, il ne faut pas que le manger & le boire leur manquent par-tout où on les placera, parce qu'ils béquetent continuellement.

Quand les Poulets ſont parvenus à l'âge de cinq ou ſix ſemaines, on les abandonne aux ſoins & à la tendre vigilance de leur mere, qui, toujours attentive ſur tout ce qui environne ſa chere famille, prend le ſoin de les faire manger, les appellant ſans

ceſſe dès qu'elle apperçoit quelque choſe de propre à aiguiſer leur appétit, & les couvrant de ſes ailes au premier danger qui les menace. Perſonne n'a mieux dépeint cette ſollicitude maternelle que M. Pluche, dans le Spectacle de la Nature.

Tout le monde connoît, dit M. Pluche, juſques où va la tendreſſe des meres pour leurs petits; elle va juſqu'à changer leur naturel : de nouveaux devoirs amenent de nouvelles inclinations. Il n'eſt pas ſeulement queſtion de nourrir, il faut veiller, il faut défendre, prévenir, faire tête à l'ennemi, & payer de ſa perſonne en toute rencontre. Suivez une Poule devenue mere de famille; elle n'eſt plus la même : l'amitié change ſes humeurs, & corrige ſes défauts. Elle étoit auparavant gourmande & inſatiable, préſentement elle n'a plus rien à elle. Trouve-t'elle un grain de bled, une mie de pain, ou même quelque choſe de plus abondant, & qu'on pourroit partager; elle n'y touche pas; elle avertit ſes petits par un cri qu'ils connoiſſent. Ils accourent bien vîte, & toute la trouvaille eſt pour eux : la mere ſe borne frugalement à ſes repas. Cette mere, naturellement timide, ne ſavoit que fuir auparavant : à la tête d'une troupe de pouſſins, c'eſt une héroïne qui ne connoît plus de danger, qui ſaute aux

yeux du chien le plus fort. Elle affronteroit un lion, avec le courage que sa nouvelle dignité lui inspire. Il y a quelques jours, ajoute M. Pluche, que j'en ai mis une dans une autre attitude, qui n'étoit pas moins réjouissante. J'avois fait mettre sous elle des œufs de Canne, qui vinrent à souhait. Les petits, au sortir de la coque, n'avoient pas la forme de ses enfants ordinaires; mais elle s'en croyoit la mere, & par cette raison elle les trouva fort à son gré. Elle les conduisoit, comme siens, de la meilleure foi du monde. Elle les rassembloit sous ses ailes, les réchauffoit, les menoit par-tout avec l'autorité & les droits que donne la qualité de mere. Elle avoit toujours été parfaitement respectée, suivie & obéie par toute la troupe; malheureusement pour son honneur, un ruisseau se trouve sur son chemin. Voilà aussi-tôt tous les petits Canards à l'eau. Elle étoit dans une agitation extrême; elle les suivoit de l'œil le long du bord; elle leur donnoit des avis, & leur reprochoit leur témérité; elle demandoit du secours, & contoit ses inquiétudes à tout le monde; elle retournoit à l'eau, & rappelloit ces imprudents; mais les Canards vains de se retrouver dans leur élément, la tinrent quitte de tout soin dès ce moment: & comme ils étoient déja forts, ils

ne revinrent plus auprès d'elle. Cette inclination pour l'eau eſt dans la nature même du Canard. C'eſt l'ouvrage de Dieu. On ne peut méconnoître là, dit le pieux Pluche, cette impreſſion du Créateur qui prévient les leçons, & qui corrige même l'éducation.

Nous n'avons rapporté ce trait, que pour faire voir les ſoins que prend la Poule pour ſes petits. Quand les Poulets ont atteint l'âge qu'on peut les confier aux ſoins ſeuls de la Poule, c'eſt-à-dire, à cinq ou ſix ſemaines, on peut, pour éviter la multiplicité des Poules, confier pluſieurs couvées à une ſeule, qui eſt en état d'en conduire au moins trois douzaines. On économiſe par ce moyen : la Poule à laquelle on a ôté ſes Poulets, ſe remet à pondre, ce qui devient pour lors très-avantageux. On peut encore, pour épargner les Poules, ſe ſervir de Chapons, qu'on inſtruit pour conduire les Poulets. Nous avons rapporté à l'article *Chapon*, la maniere avec laquelle on s'y prend pour les inſtruire ; mais cette méthode eſt abſurde, ſelon M. Dupuy d'Emportes. Il en rapporte une autre qui eſt beaucoup meilleure. On choiſit, dit-il, les mieux emplumés, & on leur donne, pendant trois ou quatre jours, du pain à la main, en préſence de deux ou trois Pou-

lets qui béquetent avec lui; après quoi on leur donne, seulement une fois, du pain trempé dans du vin bien fort, jusqu'à ce qu'ils soient ivres. On les met ensuite dans une cage, où on leur donne deux ou trois Poulets, avec lesquels ils mangent & vivent de très-bonne intelligence. On en augmente peu-à-peu le nombre, jusqu'à ce qu'ils ayent celui qu'on leur destine.

A cette attention, on joint encore celle de mettre un grelot au cou du Chapon, afin que les Poulets, qui quelquefois s'éloignent, l'entendent, & viennent le rejoindre; mais, sans contredit, jamais un Chapon n'équivaut à une Poule, pour la conduite des Poulets. Ceux-ci sont si accoutumés au glouſſement de la Poule, qu'au moindre signal qu'elle leur donne par ce ramage, on les voit accourir & se ranger auprès d'elle; ce qu'on ne peut pas dire du Chapon, qui d'ailleurs n'a pas beaucoup d'attachement pour les Poulets.

Pour se procurer un grand nombre de Poulets, & pour conserver en même-temps les Poules dans leur ponte, il est très-avantageux de faire couver des Poules d'Inde; leur grand corsage, la bonne chaleur, & la grande affection qu'elles ont pour les œufs dès qu'on les a mises dessus, doivent les faire préférer; on leur en donne jusqu'à

trente-cinq, & c'eſt préciſément dans ce cas où on pourroit employer le Chapon pour conduire cette nombreuſe famille, ſi mieux on n'aime la diſtribuer à pluſieurs Poules, parce que pour lors on donne à couver de nouveaux œufs à la Poule d'Inde.

En Egypte, il y a une méthode pratiquée pour faire éclorre dans les fours les œufs de Poule; cette méthode eſt auſſi ancienne dans ce pays qu'elle y eſt uſitée, principalement au Caire, où il ſe fait un commerce conſidérable d'oiſeaux domeſtiques éclos de cette maniere. Ces fours ne différent des nôtres qu'en ce qu'ils ſont bâtis de brique cuite au ſoleil, & qu'ils ont par le haut une ouverture ronde d'environ dix-huit à vingt pouces de diametre: chaque fourni a vingt-quatre fours, douze de chaque côté, qui forment deux étages de ſix fours chacun, avec une allée très-étroite qui les ſépare dans le milieu. Pour faire éclorre les œufs, on les met dans les fours d'en bas, & l'on entretient pendant huit jours un feu lent, fait avec de la paille dans les fours d'en haut; après quoi on bouche les fours où ſont les œufs, & on ne les ouvre qu'au bout de ſix jours, pour ſéparer les œufs clairs d'avec ceux qui ſont féconds. Ce triage étant fait, on remet les bons dans les fours de l'étage d'en haut,

& on fait pendant deux jours un petit feu de paille dans ceux d'en bas; on attend enſuite que les Pouſſins ſoient totalement éclos, ce qui arrive vingt-deux jours après qu'on a commencé à mettre les œufs au four; on n'en fait uſage que depuis le mois de Décembre juſqu'au mois d'Avril. On ne paie rien au Fournier pour ſa peine & la fourniture de la paille. Comme il rend les Pouſſins au même boiſſeau qu'il a pris les œufs, il ſe trouve amplement dedommagé de ſes dépenſes par la différence de volume qu'il y a entre l'œuf & le Pouſſin; cette opération artificielle peut réuſſir partout où l'on obſervera un juſte degré de chaleur relatif à la différence des climats.

M. de Réaumur a cherché une façon plus commode & moins coûteuſe que celle des Egyptiens : il dit dans ſon *Art de faire éclorre les Poulets*, que pour y bien réuſſir, il faut prendre des tonneaux vuides, défoncés par un bout, placés ſur leurs culs, & enſevelis dans du fumier de cheval; mettre dans ces fours artificiels deux ou trois corbeilles, où l'on range les œufs. La chaleur qui pénétre ainſi dans ces tonneaux, fait l'office de Poule qui couve. M. de Réaumur ajoute qu'il faut avoir ſoin de n'y laiſſer entrer de l'air, qu'autant qu'il en faut pour y maintenir une chaleur

suffisante, c'est-à-dire celle qui va au trente-deuxieme degré de son thermometre. Au moyen de ces précautions, les œufs éclosent le vingt-unieme jour; mais la méthode de M. de Réaumur a tant d'inconvénients, que le Public n'en a pas tiré tout l'avantage que ce Savant s'en étoit promis. Un Particulier a proposé, il y a quelques années, une maniere plus facile, plus sûre, & moins dispendieuse que celle de M. de Réaumur. Pour arriver au même but, il fait passer le tuyau d'un poële dans un grenier, ou dans tout autre endroit élevé de la maison; il y fait ensuite construire une lanterne de six pieds de diametre, entourée de chassis vitrés, & terminés en haut par un dôme. Il y met des tablettes d'osier d'un pied de large tout autour, & les éloigne plus ou moins les unes des autres selon la quantité d'œufs qu'il faut faire éclorre. Les chassis doivent s'ouvrir du haut en bas, & même il faut que quelques carreaux puissent s'ouvrir séparément, afin de donner de l'air, s'il se trouvoit trop de chaleur. Il est même nécessaire qu'il y ait toujours dans la lanterne un thermometre, pour en marquer le degré. Le tuyau du poële doit passer au milieu de la cage, & être fait en fourche, parce qu'aussi-tôt qu'on a atteint le degré de chaleur nécessaire, on ferme

une ſous-pape; l'autre tuyau ſert à faire paſſer la ſumée du poële, & à échauffer un autre endroit, où l'on veut élever les Poulets. Lorſque la cage eſt une fois échauffée, ſa chaleur peut durer au moins trente-ſix heures dans le même degré, parce qu'on n'eſt pas obligé d'ouvrir le *couvoir* pour obſerver le thermometre; on peut le voir au travers du verre. Lorſque les petits ſont prêts à éclorre, on diminue la chaleur de deux ou trois degrés. Pour trouver le degré convenable, on prend un petit tube de thermometre; on le met ſous l'aiſſelle pendant une demi-heure, & en le retirant, on a un fil tout prêt, que l'on noue à l'endroit où ſe trouve la liqueur; & ce ſera ſûrement le degré le plus juſte. M. le Bas a auſſi donné une autre méthode pour faire éçlorre les œufs; il en a fait différents eſſais, qui lui ont très-bien réuſſi. Il nous a promis de nous donner un extrait de ſon Mémoire ſur cette méthode. S'il nous le communique, ainſi qu'il nous l'a annoncé, nous le rapporterons à la fin de cet ouvrage.

M. de Buffon, dans ſon Hiſtoire Naturelle des Oiſeaux, rapporte en peu de mots & d'une façon très-intelligible, tout ce qui concerne les méthodes artificielles de faire éclorre des Poulets. Nous croyons ne pou-

voir mieux faire ici que de rapporter ſes propres termes. C'eſt par là que nous finirons ce qui concerne cette matiere, pour en venir aux propriétés alimentaires & médicinales du Poulet.

Tout le ſecret de ces méthodes, dit M. de Buffon, conſiſte à tenir les œufs dans une température qui réponde à-peu-près au degré de la chaleur de la Poule, & à les garantir de toute humidité & de toute exhalaiſon nuiſible, telle que celle du charbon, de la braiſe, même de celle des œufs gâtés. En rempliſſant ces deux conditions eſſentielles, & en y joignant l'attention de retourner ſouvent les œufs, & de faire circuler dans le four ou l'étuve les corbeilles qui les contiendront, en ſorte que non ſeulement chaque œuf, mais chaque partie du même œuf, participe à-peu-près également à la chaleur requiſe, on réuſſira toujours ainſi à faire éclorre des milliers de Poulets.

Toute chaleur eſt bonne pour cela. Celle de la mere-Poule n'a pas plus de privilege que celle de tout autre animal, ſans en excepter l'homme; & en effet, on ſait que Livie étant groſſe, imagina de couver & faire éclorre un œuf dans ſon ſein, voulant augurer du ſexe de ſon enfant par le ſexe du pouſſin qui en viendroit. Ce pouſſin fut mâle, & ſon enfant auſſi. Les Augu-

res ne manquerent pas de ſe prévaloir du fait, pour montrer aux plus incrédules la vérité de leur art; mais ce qui reſte le mieux prouvé, c'eſt que la chaleur humaine eſt ſuffiſante pour l'incubation des œufs. Il n'y a que quelques années que le même fait arriva à Paris. Mademoiſelle Michel, à préſent épouſe de M. Foſſard, Graveur, fit couver dans ſon ſein un œuf d'où eſt provenu un Poulet. Mais, pour revenir à ce que nous avons annoncé, nous ajoutons avec M. de Buffon, que la chaleur de la mere-Poule n'a pas plus de privilege que celle du feu ſolaire ou terreſtre, ni celle d'une couche de tan ou de fumier. Le point eſſentiel eſt de ſavoir s'en rendre maître, c'eſt-à-dire, d'être toujours en état de l'augmenter ou de la diminuer à ſon gré. Or, il ſera toujours poſſible, au moyen d'un bon thermometre diſtribué avec intelligence dans l'intérieur du four ou de l'étuve, de ſavoir le degré de chaleur de ces différentes régions; de la conſerver, en étoupant les ouvertures, & fermant tous les regiſtres du couvercle; de l'augmenter, ſoit avec des cendres chaudes, ſi c'eſt un four; ſoit en ajoutant du bois dans le poële, ſi c'eſt une étuve à poële; ſoit en faiſant des réchauds, ſi c'eſt une couche; & enfin de la diminuer, en ouvrant les regiſtres, pour

donner accès à l'air extérieur, ou bien en introduisant dans le four un ou plusieurs corps froids, &c.

Au reste, quelque attention que l'on donne à la conduite d'un four d'incubation, il n'est guere possible d'y entretenir constamment & sans interruption le trente-deuxieme degré, qui est celui de la Poule. Heureusement ce terme n'est point indivisible; & l'on a vu la chaleur varier du trente-huitieme au vingt-huitieme degré, sans qu'il résultât d'inconvénients pour la couvée; mais il faut remarquer qu'ici l'excès est beaucoup plus à craindre que le défaut, & que quelques heures du trente-huitieme & même du trente-sixieme degré feroient plus de mal que quelques jours du vingt-quatrieme; & la preuve que cette quantité de moindre chaleur peut encore être diminuée sans inconvénient, c'est qu'ayant trouvé dans une prairie qu'on fauchoit, le nid d'une Perdrix, & ayant gardé & tenu à l'ombre les œufs pendant trente-six heures, qu'on ne put trouver de Poule pour les couver, on les vit éclorre néanmoins tous, au bout de trois jours, excepté ceux qui avoient été ouverts pour voir où en étoient les Perdreaux. A la vérité, ils étoient tous avancés, & sans doute il faut un degré de chaleur plus fort dans

les commencements de l'incubation, que sur la fin de ce même temps, où la chaleur du petit oiseau suffit presque seule à son développement.

A l'égard de son humidité, comme elle est fort contraire au succès de l'incubation, il faut avoir des moyens sûrs pour reconnoître si elle a pénétré dans le four, pour la dissiper lorsqu'elle y a pénétré, & pour empêcher qu'il n'en vienne de nouvelle.

L'hygrometre le plus simple & le plus approprié pour juger de l'humidité de l'air de ces fortes de fours, c'est un œuf frais qu'on y introduit, & qu'on y tient pendant quelque temps, lorsque le juste degré de chaleur y est établi. Si au bout d'un demi quart-d'heure au plus, cet œuf se couvre d'un nuage léger, semblable à celui que l'haleine produit sur une glace polie, ou bien à celui qui se forme l'été sur la surface extérieure d'un verre où l'on verse des liqueurs à la glace, c'est une preuve que l'air du four est trop humide; & il l'est d'autant plus, que ce nuage est plus longtemps à se dissiper, ce qui arrive principalement dans les fours à tan & à fumier, que l'on a voulu renfermer en un lieu clos. Le meilleur remede à cet inconvénient, est de renouveller l'air de ces endroits fermés, en y établissant plusieurs courants par

le moyen de fenêtres oppoſées, & à défaut de fenêtres, en y plaçant & agitant un ventilateur proportionné à l'eſpace. Quelquefois la ſeule tranſpiration d'un grand nombre d'œufs produit dans le four même une humidité trop grande; & dans ce cas, il faut, tous les deux ou trois jours, retirer pour quelques inſtants les corbillons d'œufs hors du four, & l'éventer ſimplement avec un chapeau qu'on y agitera en différents ſens.

Mais ce n'eſt pas aſſez de diſſiper l'humidité qui s'eſt accumulée dans les fours; il faut encore, autant qu'il eſt poſſible, lui interdire tout accès par dehors, en revêtant leurs parois extérieures de plomb laminé ou de bon ciment, ou de plâtre, ou de goudron bien cuit, ou du moins en leur donnant pluſieurs couches à l'huile, qu'on laiſſera bien ſécher, & en collant ſur leurs parois intérieures des bandes de veſſie ou de fort papier gris. C'eſt à ce peu de pratiques aiſées que ſe réduit tout l'art de l'incubation artificielle, & il faut y aſſujettir la ſtructure & les dimenſions des fours ou étuves, le nombre, la forme & la diſtribution des corbeilles, & toutes les petites manœuvres que la circonſtance preſcrit, que le moment inſpire, & qui nous ont été détaillées avec une immenſité de pa-

roles, & que nous réduirons ici dans quelques lignes, ſans cependant rien omettre.

Le four le plus ſimple eſt un tonneau revêtu par dedans de papier collé, couvert par le haut d'un couvercle qui l'emboîte, lequel eſt percé dans ſon milieu d'une grande ouverture fermant à couliſſe, pour regarder dans les fours, & de pluſieurs autres petites autour de celle-là, ſervant de regiſtre pour le ménagement de la chaleur, & fermant auſſi à couliſſe. On noie ce tonneau plus qu'aux trois quarts de ſa hauteur dans du fumier chaud. On place dans ſon intérieur, les unes au-deſſus des autres, & à de juſtes intervalles, deux ou trois corbeilles à claire voie, dans chacune deſquelles on arrange deux couches d'œufs, en obſervant que la couche ſupérieure ſoit moins fournie que l'inférieure, afin que l'on puiſſe auſſi avoir l'œil ſur celle-ci. On ménage, ſi l'on veut, une ouverture dans le centre de chaque corbeille; & dans l'eſpece de petit puits formé par la rencontre de ces ouvertures qui répondent toutes à l'axe du tonneau, on y ſuſpend un thermometre bien gradué. On en place d'autres en différents points de la circonférence; on entretient par-là la chaleur au degré requis, & on a des Poulets. On peut auſſi, en économiſant la chaleur, & tirant parti

de

de celle qu'ordinairement on laiſſe perdre, employer à l'incubation artificielle celle des fours de Pâtiſſiers & de Boulangers, celle des forges & des verreries, celle même d'un poële ou d'une plaque de cheminée, en ſe ſouvenant toujours que le ſuccès de la couvée eſt attaché principalement à une juſte diſtribution de la chaleur & à l'excluſion de toute humidité.

Lorſque les fournées ſont conſidérables, & qu'elles vont bien, elles produiſent des milliers de Poulets à la fois; & cette abondance même ne ſeroit pas ſans inconvénient dans un climat comme le nôtre, ſi l'on n'eût trouvé moyen de ſe paſſer de Poule pour élever les Poulets, comme on ſavoit s'en paſſer pour les faire éclorre; & ces moyens ſe réduiſent à une imitation plus ou moins parfaite des procédés de la Poule, lorſque ſes Pouſſins ſont éclos. On a obſervé, par exemple, que le principal but des ſoins de la mere eſt de conduire ſes Pouſſins dans des lieux où ils puiſſent trouver à ſe nourrir, & de les garantir du froid & de toutes les injures de l'air; on a imaginé le moyen de leur procurer tout cela, avec encore plus d'avantage que la mere ne peut le faire. S'ils naiſſent en hiver, on les tient pendant un mois ou ſix ſemaines dans une étuve échauffée au même de-

gré que les fours d'incubation ; seulement on les en tire cinq ou six fois par jour pour leur donner à manger au grand air, & surtout au soleil : la chaleur de l'étuve favorise leur développement, l'air extérieur les fortifie, & ils prospérent : de la mie de pain, des jaunes d'œufs, de la soupe, du millet, sont leur premiere nourriture ; si c'est en été, on ne les tient dans l'étuve que trois ou quatre jours, & dans tous les temps, on ne les tire de l'étuve que pour les faire passer dans la *Poussiniere* : c'est une espece de cage quarrée, fermée par-devant d'un grillage en fil de fer, ou d'un simple filet, & par-dessus d'un couvercle à charniere ; c'est dans cette cage que les Poussins trouvent à manger : mais lorsqu'ils ont mangé & couru suffisamment, il leur faut un abri où ils puissent se réchauffer & se reposer, & c'est pour cela que les Poulets qui sont menés par une mere, ont coutume de se rassembler alors sous ses ailes. M. de Réaumur a imaginé pour le même usage une *mere artificielle* : c'est une boite doublée de peau de mouton, dont la base est quarrée & le dessus incliné comme le dessus d'un pupitre. Il place cette boite à l'un des bouts de la Poussiniere, de maniere que les Poulets puissent y entrer de plein pied, & en faire le tour au moins de trois côtés, & il l'échauffe par-dessous au moyen d'une

chaufferette qu'on renouvelle ſelon le beſoin : l'inclination du couvercle de cette eſpece de pupitre offre des hauteurs différentes pour les Poulets de différentes tailles ; mais comme ils ont coutume, ſurtout lorſqu'ils ont froid, de ſe preſſer & même de s'entaſſer en montant les uns ſur les autres, & que dans cette foule les petits & les foibles courent riſque d'être étouffés, on tient cette boîte ou mere artificielle ouverte par les deux bouts ; ou plutôt on ne la ferme aux deux bouts que par un rideau que le plus petit Poulet puiſſe ſoulever facilement, afin qu'il ait toujours la facilité de ſortir lorſqu'il ſe ſent trop preſſé ; après quoi il peut, en faiſant le tour, revenir par l'autre bout, & choiſir une place moins dangereuſe. M. de Réaumur tâche encore de prévenir le même inconvénient par une autre précaution : c'eſt de tenir le couvercle de la *mere artificielle* incliné aſſez bas, pour que les Poulets ne puiſſent pas monter les uns ſur les autres. A meſure que les Poulets croiſſent, il éleve le couvercle, en ajoutant ſur le côté de la boîte des hauſſes proportionnées. Il renchérit encore ſur tout cela, en diviſant ſes plus grandes *Pouſſinieres* en deux, par une cloiſon tranſverſale, afin de pouvoir ſéparer les Poulets de différentes grandeurs ; il

les fait mettre auſſi ſur des roulettes pour la facilité du tranſport, car il faut abſolument les rentrer dans la chambre toutes les nuits, & même pendant le jour, lorſque le temps eſt rude; & il faut que cette chambre ſoit échauffée en temps d'hiver. Mais au reſte, il eſt bon, dans les temps qui ne ſont ni froids ni pluvieux, d'expoſer les pouſſinieres au grand air & au ſoleil, avec la ſeule précaution de les garantir du vent; on peut même en tenir les portes ouvertes: les Poulets apprendront bientôt à ſortir pour aller gratter le fumier, ou béqueter l'herbe tendre, & à entrer pour prendre leurs repas, ou s'échauffer ſous la *mere artificielle*. Si on ne veut pas courir le riſque de les laiſſer ainſi vaguer en liberté, on ajoute au bout de la pouſſiniere une cage à Poulet ordinaire, qui communiquant avec la premiere, leur fournira un plus grand eſpace pour s'abattre, & une promenade cloſe, où ils ſeront en ſûreté.

Mais plus on les tient en captivité, plus il faut être exact à leur fournir une nourriture qui leur convienne. Outre le millet, les jaunes d'œufs, la ſoupe & la mie de pain, les jeunes Poulets aiment auſſi la navette, le chenevis, & autres menus grains de ce genre; les pois, les feves, les lentilles, le riz, l'orge & l'avoine mondés, le Turquis

écraſé & le bled noir. Il convient, & c'eſt encore une économie, de faire crever dans l'eau bouillante la plupart de ces grains avant de les leur donner; cette économie va à un cinquieme ſur le froment, à deux cinquiemes ſur l'orge, à une moitié ſur le Turquis, à rien ſur l'avoine & le bled noir. Il y auroit de la perte à faire crever le ſeigle; mais c'eſt de toutes ces graines celle que les Poulets aiment le mieux. Enfin on peut leur donner à meſure qu'ils deviennent grands, de tout ce que nous mangeons nous-mêmes, excepté les amandes ameres & les grains de café. Toute viande hachée, cuite ou crue, leur eſt bonne, ſur-tout les vers de terre; c'eſt le mets dont ces oiſeaux qu'on croit ſi peu carnaſſiers, paroiſſent être le plus friands, & peut-être ne leur manque-t'il, comme à bien d'autres, ajoute M. de Buffon, qu'un bec crochu & des ſerres, pour être de véritables oiſeaux de proie.

Le Poulet, pour qu'il ſoit bon à manger, doit être jeune, tendre, gros & bien nourri; il eſt meilleur & plus ſalutaire à l'âge de deux ou trois mois, qu'en tout autre temps; il eſt humectant, nourriſſant, reſtaurant & rafraîchiſſant; ſa chair fournit un bon ſuc, & eſt de facile digeſtion; elle a beaucoup de rapport avec celle de la Pou-

le ; elle eſt même encore plus délicate & plus ſucculente : c'eſt la raiſon pour laquelle on mange ordinairement la Poule bouillie & le Poulet rôti. Le Poulet eſt donc un aliment très-ſalutaire ; il convient en ſanté comme en maladie ; jamais ſon uſage n'a produit de mauvais effets. Il convient en tout temps, à tout âge, & à toute ſorte de tempérament : cependant il eſt encore moins convenable que la Poule aux perſonnes qui font de grands exercices de corps, & qui ont beſoin d'un aliment ſolide & durable.

En Médecine, on fait avec les Poulets différents bouillons ; on appelle *eau de Poulet*, une eſpece de bouillon fort léger, qui ſe prépare en faiſant bouillir un Poulet pendant trois heures dans trois pintes d'eau de fontaine, ſans beaucoup de réduction : on paſſe enſuite la liqueur par un linge, & on l'exprime fortement ; on donne cette boiſſon aux malades auxquels on veut faire faire diete, ou quand, en cas de fievre, on ne veut preſcrire au malade qu'une nourriture fort légere : elle convient encore dans les douleurs d'entrailles, & dans le *cholera morbus*. Pour cet effet, on la fait boire abondamment, pour tempérer la bile qui regorge dans l'eſtomac.

On farcit auſſi quelquefois le Poulet avec

l'orge mondé, ou les quatre grandes ſemences froides, ou avec des racines ou d'autres drogues. Pour donner à l'eau de Poulet la vertu qu'on veut qu'elle ait, on nourrit quelquefois des Poulets avec de la chair de vipere hachée, qu'on mêle avec du pain, & dont on fait des pâtées.

On fait enſuite manger ces Poulets à des malades attaqués de lepre, de gales invétérées, de dartres rebelles; ce qui produit un effet merveilleux, en purifiant fortement la maſſe du ſang.

Le Docteur Seguier donne, comme un ſpécifique, dans la lienterie, le bouillon ſuivant. Prenez un Poulet, que vous viderez; rempliſſez-lui le corps d'une once de feuilles de roſes ſeches, ou bien de roſes ſeches & de balauſtes, de chacune une demi-once; ajoutez-y de la poudre de trochiſqueramich de Méſué, trois gros pour un adulte & deux gros pour un enfant: placez cette poudre au milieu des feuilles de roſe de façon qu'elle en ſoit toute enveloppée; & le tout étant placé ainſi dans le corps du Poulet, couſez-le exactement de tous les côtés, afin que rien ne ſorte du corps dans le temps de la cuiſſon; faites-le bouillir enſuite dans trois pintes & demie d'eau de riviere ou de fontaine, à la conſomption d'une ſeule chopine; retirez alors

le pot du feu, & mettez-le dans un autre chauderon plein d'eau chaude, pour que le bain-marie conserve la chaleur du bouillon.

On donne au malade un verre de ce bouillon, de deux heures en deux heures. On lui fait immédiatement auparavant une onction sur la région de l'estomac avec de l'onguent de la comtesse ou du baume catholique ou avec quelqu'autre liniment fortifiant. On applique par-dessus un cataplasme fait avec de la mie de pain arrosée de vin, dans lequel on aura fait bouillir de l'absynthe, de la menthe, des roses seches & des balaustes. Ce traitement se répétera de deux heures en deux heures, avant de donner le bouillon. Si le malade dort, il faudra l'éveiller, pour ne pas interrompre le remede, & ne lui pas donner d'autre bouillon plus nourrissant pendant l'usage de celui-ci. On peut seulement, s'il est trop foible, lui faire avaler dans deux cuillerées de ce bouillon, un demi-gros de confection alkermès, & lui faire flairer de temps en temps quelque eau spiritueuse. Si le malade n'est pas guéri après avoir pris tout le bouillon, on en fera un nouveau, qu'on donnera dans le même ordre; mais on pourra y joindre quelques prises d'un bouillon plus nourrissant. Plusieurs personnes ont été gué-

ries par ce remede, au rapport du Docteur Seguier.

Un excellent bouillon dans le cas d'hémorragie, eſt le ſuivant. Prenez de la racine de guimauve une demi-once; de feuilles de plantain, de millefeuille, de bourſe-à-Berger & de bourrache, de chacune une demi-poignée; de roſes rouges, une pincée: faites cuire le tout avec un Poulet dans une pinte d'eau, que vous réduirez à deux bouillons. Paſſez enſuite par un linge, avec une légere expreſſion, & partagez en deux priſes, à prendre, l'une le matin à jeun, & l'autre ſur les cinq heures du ſoir. On diſſoudra dans chaque bouillon, avant de le donner, du bol d'Arménie & de la terre ſigillée, de chacun un demi-gros, pour un bouillon convenable dans l'émorragie.

CHAPITRE IV.

DE LA PINTADE.

LES Pintades ſont à-peu-près de la grandeur & de la figure de nos Poules domeſtiques; mais elles ont la queue baiſſée comme les Perdrix. Elles ont, comme les Poules, deux appendices membraneuſes couleur de chair, qui leur pendent aux deux côtés des joues. Tout le plumage n'eſt que de deux couleurs, blanc & noir. Les taches du plumage ſont preſque par-tout d'une forme ronde & réguliere, comme lenticulaire, excepté aux ailes, où elles ſont allongées comme par bandes. Les jambes de cet oiſeau ſont couvertes de petites plumes; la paupiere ſupérieure a de longs poils noirs, qui ſe relevent par en haut. Au-deſſus de ſa tête, il y a une crête, ou une ſorte de caſque, qui tient de la nature d'une peau ſeche, ridée, d'un fauve-brun, & reſſemblant intérieurement à une chair deſſéchée & endurcie comme du bois. La Pintade a le bec ſemblable à celui de nos Poules; la peau des paupieres eſt bleue chez les mâles & rouge chez les femelles; les pieds ſont brunâtres; le tiers de la longueur du doigt eſt uni par une eſpece de membrane; le

doigt de derriere eſt court, & les mâles n'ont point d'ergot au derriere du pied.

Les Pintades vont par compagnie, & elles élevent leurs petits en commun, même ceux qui ne leur appartiennent pas. Elles ont un cri perçant qui incommode; ce qui les fait bannir de quelques baſſe-cours. Elles ſont coleres, & aiment à ſe battre avec les autres volailles. C'eſt un oiſeau vif, dit M. de Buffon en parlant de la Pintade, inquiet & turbulent, qui n'aime pas à ſe tenir en place, & qui ſait ſe rendre maître dans la baſſe-cour. Il ſe fait craindre des Dindons même; & quoique beaucoup plus petit, il leur en impoſe par ſa pétulance. La Pintade, ſelon le P. Margot, a plutôt donné vingt coups de bec que les gros oiſeaux n'ont penſé à ſe mettre en défenſe.

Élien raconte que dans une certaine iſle, la Pintade eſt reſpectée des oiſeaux de proie; mais M. de Buffon penſe que dans tous les pays du monde, les oiſeaux de proie attaqueront par préférence toute autre volaille qui aura le bec moins fort, point de caſque ſur la tête, & qui ne ſaura pas ſi bien ſe défendre.

La Pintade eſt du nombre des oiſeaux pulvérateurs, qui cherchent dans la pouſſiere où ils ſe veautrent, un remede con-

tre l'incommodité des insectes. Elle gratte la terre, comme nos Poules communes, & va par troupes très-nombreuses. On les chasse au chien courant, sans autres armes que des bâtons. Comme elles ont les ailes fort courtes, elles volent pesamment; mais elles courent très-vîte, &, selon Belon, en tenant la tête élevée, comme la Girafe. Elles se perchent la nuit pour dormir, & quelquefois la journée sur les murs de clôture, sur les haies, & même sur les toits des maisons, & sur les arbres. Elles sont soigneuses, dit encore Belon, en pourchassant leurs vivres; & en effet, elles doivent consommer beaucoup, & avoir plus de besoin que les Poules domestiques, vu le peu de longueur de leurs intestins, ainsi qu'il est démontré par l'anatomie de ces oiseaux.

Les œufs de la Pintade ressemblent à son plumage par leurs couleurs. Ils sont un peu plus petits que ceux des Poules communes. Celles qu'on a rendues comme domestiques, fourniſſent une quantité d'œufs, tandis que les sauvages n'en font que dix à douze. Celles-ci paroiſſent, dans nos climats, chercher autant les lieux aquatiques que les Faisans même.

La Pintade est un des meilleurs gibiers. Ses œufs sont bons à manger. On éleve les petits comme les Poulets.

CHAPITRE V.

DU FAISAN.

LE Faiſan eſt un oiſeau qui plait par la beauté & la variété de ſon plumage. Le mâle eſt à-peu-près de la groſſeur d'un Coq domeſtique ; ſon bec eſt de couleur de corne, un peu gros, long d'environ un pouce, fait en lame, & courbé à l'extrêmité ; ſon plumage eſt mêlé de couleur de feu, de blanc, de verd, & le deſſus de ſa tête eſt tantôt d'un cendré luiſant, tantôt d'un verd-doré obſcur. Les côtés de la tête, ou les joues, ſont ſans plumes, & ont de petits mammelons charnus, d'un rougeâtre vif. Dans le temps que cet oiſeau eſt en amour, chaque côté de ſa tête porte un petit bouquet de plumes d'un verd-doré, placé au-deſſous des oreilles, & repréſentant des eſpeces de cornes. Ses oreilles ſont larges & profondes ; de leur angle inférieur partent quelques plumes noirâtres, plus longues que les autres. Le ſinciput, la gorge & la partie du cou la plus proche de la tête, ſont d'un verd-doré, changeant en bleu foncé & en violet éclatant ; le reſte

du cou, la poitrine, le haut du ventre & les côtés ſont couverts de plumes d'un marron pourpré très-brillant, & bordées, par le bout, d'un noir velouté changeant, & d'un violet très-vif. Celles du cou ſont échancrées en cœur par le bout, & en cet endroit la bordure noire remonte vers l'origine de la queue, ſelon la direction de l'échancrure. La queue a plus de vingt pouces de long. Elle eſt compoſée de dix-huit plumes, variées de gris olivâtre, de noir, de marron pourpré, de brun & de rouſſâtre. L'iris des yeux eſt jaune; les pieds & les ongles ſont d'un gris brun; les doigts ſont au nombre de quatre, dont trois devant & un derriere. A la partie poſtérieure du pied, eſt un ergot court, mais bien pointu. La femelle eſt un peu plus pâle. Tout ſon plumage eſt varié de brun, de gris, de rouſſâtre & de noirâtre. Elle a autour des yeux un petit eſpace orné de plumes, & couvert de mammelons charnus, d'un aſſez beau rouge. Les petits Faiſans ſe nomment Faiſandeaux.

Le Faiſan eſt originaire de la Colchide, qu'on nomme actuellement la Mingrelie. On l'a naturaliſé depuis long-temps en France; mais ce n'eſt pas ſans peine. On en éleve dans toutes les Terres des grands Seigneurs. Ceux qu'on deſtine pour faire race,

ne doivent avoir qu'un an. Les plus jeunes ſont ceux qui pondent le plus, & le plutôt ; & les couvées qui ſe font de bonne heure, ſont les plus favorables.

On donne cinq Faiſandes à chaque Coq ; & ſi on en a pluſieurs volées, il faut les ſéparer dans le temps de la ponte. On leur pratique pour aſyle, des enclos à l'air, grands ou petits, ſelon les commodités qu'on a. Ces enclos doivent être bien fermés, afin de pouvoir garantir les Faiſans des Chiens, des Chats, des Rats, & même des Hommes, qui, ne connoiſſant pas leur naturel, pourroient les effrayer, ou les inquiéter. Les Faiſans doivent encore avoir des ombrages, ou d'autres abris, pour s'y réfugier pendant le mauvais temps, ou quand ils ſont épouvantés, & des endroits pour pondre hors la vue des oiſeaux de proie, des Corbeaux & des Pies, qui viennent enlever les œufs.

On évitera de leur donner pour nourriture des grains de maïs, & on aura l'attention que l'eau qui leur ſert de boiſſon, ſoit toujours fraîche, jamais ſalie ni corrompue. On choiſira par préférence, pour les enclos de ces animaux, les endroits où ſe trouvent des plantes ou des herbes dont ils puiſſent ſe nourrir, & dans leſquelles ils puiſſent ſe fourrer, pour ſe mettre à

l'ombre & à l'abri. On conſeille même de cultiver dans ces enclos des feves, des carottes, des pommes de terre, des oignons, des laitues & des panais, ſur-tout des deux derniers, dont les Faiſans ſont fort friands. On dit auſſi qu'ils aiment beaucoup le gland, les baies d'aubépine & la graine d'abſynthe; mais le froment eſt la meilleure nourriture qu'on puiſſe leur donner, en y joignant les œufs de Fourmi. Quand la terre de l'enclos eſt fraîche, elle ne vaut que mieux pour eux. Ils y trouvent des Crapauds, des Limaçons & des Vers, dont ils ſont très-friands. Ils ont même bientôt fait d'en nettoyer le terroir. On aura en outre ſoin que leur mangeaille ne ſoit pas mêlée avec la fiente. Quelques Auteurs recommandent de prendre garde qu'il n'y ait des Fourmis mêlées avec les œufs de ces inſectes, quand on leur en donne, de peur que les Faiſans ne ſe dégoûtent de ces derniers; mais Edmond King veut qu'on leur donne des Fourmis même, & prétend que c'eſt pour eux une nourriture très-ſalutaire, & ſeule capable de les rétablir lorſqu'ils ſont foibles & abattus. Dans la diſette, on y ſubſtitue avec ſuccès des Sauterelles, des Perce-oreilles, des Millepieds. Mais quelque nourriture qu'on donne à ces animaux, il faut la leur meſurer avec prudence,

dence, de peur qu'ils ne deviennent trop gras, & par-là moins féconds.

Dès que les Faiſans auront pondu leurs œufs, on les donnera à couver au plutôt à des Poules communes, ou à des Poules d'Inde; & en attendant qu'on faſſe éclorre les œufs, on les mettra dans du ſon en un endroit ſec, qui ne ſoit ni chaud ni froid. Les œufs de Faiſandes ſont plus petits que ceux des Poules ordinaires, & conſéquemment beaucoup plus que ceux des Poules d'Inde; on en peut donc mettre un plus grand nombre pour couver ſous ces dernieres. La premiere couvée des Faiſans peut éclorre au mois de Mai.

On peut faire par précaution une boîte de la longueur de cinquante-ſix pouces, de la largeur de douze à treize, & de pareille hauteur, ſans couvercle. A vingt pouces de l'un des bouts de cette boîte, on pratique une ſéparation avec des bâtons placés à trois pouces l'un de l'autre. On place cette boîte ſur un terrein ſec, auprès d'un mur expoſé au couchant; le nord & le levant ſeroient trop froids, & le midi trop expoſé au ſoleil. Voici actuellement l'uſage de cette boîte.

Dès que les petits Faiſans ſont éclos, on les met avec la Poule dans la partie de la boîte la plus petite; l'autre partie eſt

deſtinée à leur donner à manger. On la couvre d'un filet, pour empêcher les Moineaux de leur dérober ce qu'on leur donne. La ſéparation à claire-voie leur laiſſe la liberté d'aller chercher leur mangeaille, & de venir à la Poule quand ils ont mangé. On fournira la caſe de la Poule de la nourriture qui lui eſt propre, & on lui donnera auſſi de l'eau claire pour ſa boiſſon. On tiendra les Faiſandeaux pendant dix jours dans cette boîte. La nourriture qu'on leur donnera pendant ce temps, conſiſtera en œufs de Fourmis noires, qu'on ramaſſera dans les bois. Indépendamment de ces œufs, on leur préparera une pâte avec de la farine d'orge & un œuf en ſon entier, y compriſe ſa coquille pulvériſée. On rend cette pâte d'une conſiſtance propre à en former de petites boulettes de la même forme & de la même groſſeur que les œufs de Fourmis noires. Leur boiſſon pendant les ſix premiers jours, ſera un peu de lait, qu'on aura mis dans un vaſe de terre peu profond. Au ſeptieme jour, on coupera le lait avec pareille quantité d'eau. On leur changera pour lors la pâte; on n'y mettra plus le dedans de l'œuf : on la fera ſeulement avec la ſeule coquille bien broyée, & de la farine d'orge pétrie avec du lait.

Le dixieme jour écoulé, on retire les Fai-

ſandeaux de la boîte, avec la Poule, & on les met dans un petit clos, fait avec des bâtons ou des fils d'archal, & élevé à deux pieds, pour qu'ils ne s'écartent pas trop de la Poule. On peut alors ne leur donner pour boiſſon que de l'eau, & pour nourriture que la pâte faite ſimplement avec la farine d'orge & l'eau; mais on aura néanmoins attention de leur donner toujours quelques œufs de Fourmis après le repas. C'eſt ainſi qu'on gouverne les Faiſandeaux, pendant une ſemaine entiere. Ils auront pour lors 17 jours. C'eſt le vrai temps de les tirer du gazon, ſous lequel ils étoient renfermés, & de leur ſubſtituer un gazon nouveau, où il faut les laiſſer en liberté. Ils courent & ils volent où ils veulent, juſqu'à la St. Michel. Ils ne quittent pas néanmoins la Poule, à moins qu'ils ne ſoient effrayés par des Chiens.

On leur continuera la même nourriture que ci-deſſus, juſqu'au temps de la moiſſon. On pourra leur donner pour lors quelques épis de bled, & enſuite des pois. Une choſe bien ſurprenante dans les Faiſans, c'eſt que ces oiſeaux, qui mangent avec tant d'avidité les petits Crapauds, ne touchent point aux Lézards, ni aux Grenouilles. Par le ſoin qu'on prend de ces oiſeaux, on peut donc en élever, ſans beaucoup de

peine; mais c'eſt en petite quantité, d'autant que les œufs de Fourmis ſont pour eux un aliment néceſſaire, & qu'on en trouve rarement aſſez.

Lorſqu'on veut peupler les bois de Faiſans, il ne faut pas leur couper les ailes; mais ſi on n'en veut avoir que dans ſes enclos, ſes boſquets, cette opération devient pour lors indiſpenſable. Quoique ces animaux ſoient fort attachés au local, ils ne laiſſeroient pas néanmoins de s'écarter, & pour lors on les perdroit. On leur coupe dans ce cas les ailes. On les plume pour cet effet autour de la premiere jointure d'une aile; on lie fortement la partie ſupérieure de la jointure avec un fil, pour arrêter l'écoulement du ſang, lorſqu'on coupe l'aile. Cette opération ſe fait en tranchant l'aile dans la jointure avec un couteau bien aiguiſé, qui les hache auſſi-tôt; mais il faut les obſerver pendant une heure, pour voir s'ils ne ſaignent point; & en cas que cela ſoit, on les reprend, & on paſſe ſur la coupure une pipe à tabac, rougie au feu. On ne coupera les ailes à ceux de la ſeconde couvée qu'au mois de Septembre.

Quand le mois de Juillet eſt humide, il faut les faire rentrer tous les ſoirs une heure avant le coucher du ſoleil, & les

faire ſortir le lendemain de grand matin. Le genêt épineux eſt l'abri que ces oiſeaux choiſiſſent par préférence ; on fera donc très-bien d'en planter dans les enclos ou boſquets où on les retient.

Quand les Faiſandeaux ſont jeunes, ils ſont fort ſujets à être infectés d'une eſpece de Poux, de même que toute la volaille. Ils en maigriſſent très-fort, & meurent même quelquefois. Le meilleur remede pour les en préſerver, eſt d'avoir ſoin de les tenir bien propres.

Lorſque ces oiſeaux ont paſſé l'âge de deux mois, les plumes de leurs queues ſont ſujettes à tomber, & il leur en pouſſe de nouvelles. C'eſt pour eux un temps bien critique : il n'y a que les œufs de Fourmis qui ſoient capables de le rendre moins dangereux.

Une maladie qui leur eſt commune avec les Poulets, eſt la pépie. Cette maladie leur eſt preſque toujours mortelle : elle ſe manifeſte par une pellicule blanche qui recouvre leur langue ; pour les en garantir, il faut renouveller ſouvent leur eau.

Ces oiſeaux ſont encore ſouvent expoſés, lorſqu'on les tient trop renfermés, principalement quand ils ſont jeunes, à une certaine maladie contagieuſe, qu'on ne peut prévenir qu'en leur rendant la liberté. Cette

maladie se manifeste par une enflure considérable à la tête & aux pieds, & par une soif inextinguible, qui hâte encore leur mort, quand on la satisfait.

Les Faisans se perchent la nuit dans les hautes futaies; & ils habitent pendant le jour les bois taillis, les buissons, & les lieux remplis de broussailles. La femelle fait son nid à terre, dans les buissons les plus épais; elle pond la même quantité d'œufs que la Perdrix.

On prétend que la Poule domestique accouplée avec le Coq Faisan, pond des œufs tachetés de noir, & que les œufs sont plus gros que ceux de la Poule commune. Les petits qui proviennent de ces œufs, sont, dit-on, si semblables aux Faisandeaux, qu'il seroit très-aisé de s'y méprendre.

La chasse des Faisans se fait, ou au hallier, ou avec les poches à Lapin, ou avec des colliers & des lacets, ou enfin avec le chien couchant. 1°. Pour se servir du hallier, il faut savoir les endroits du bois, où ces oiseaux habitent; ce qu'on reconnoît par leur chant, qu'on entend le matin, & par les appâts qu'on leur jette; ce dernier moyen est le plus sûr. On jette de l'avoine ou d'autres grains dans les voies qu'on sait que les Faisans ont coutume de tenir. Si la quantité de grain diminue, on doit être

aſſuré qu'il y en vient; on revient par conſéquent le lendemain à la pointe du jour, & on tend les halliers dans les ſentiers où aboutiſſent les voies du gibier: on ſe retire enſuite ſous un arbre, & on a l'œil fixé ſur les pieges. Quand quelque Faiſan s'y trouve pris, on tâche de le dégager, en ſilence, pour ne pas effrayer ceux qui pourroient l'imiter. Le hallier dont on ſe ſert pour cette chaſſe, eſt un filet à mailles quarrées, large de cinq à ſix pouces, & haut de trois grandes mailles; quant à ſa longueur, elle dépend du chemin où on veut le tendre. Les piquets qui tiendront à ce filet, ſeront éloignés l'un de l'autre de deux pieds & demi, & le fil qui en compoſera le tiſſu, ſera retors & ferme, pour que le Faiſan ne puiſſe le rompre.

2°. Quand on veut attraper les Faiſans avec les poches à lapin, on prend une petite baguette longue de cinq à ſix pouces, & un peu moins groſſe que le petit doigt; on aiguiſe chaque bout, on les fiche à terre aux deux extrêmités du chemin, en courbant la baguette en forme de demi-cercle; on prend enſuite la ficelle qui paſſe dans la boucle d'un filet, on l'attache aux deux pieds de la baguette contre terre; on releve le filet, & on le place au haut du demi-cercle, de façon néanmoins

qu'il n'y tienne que fort légerement. Cette méthode eſt très-ſimple : mais on obſervera qu'il faut attirer les Faiſans dans le demi-cercle, par le moyen d'un appât.

3°. Si on veut les prendre avec des collets ou des lacets, on fait proviſion de quelques branches d'arbres & de piquets hauts d'un pied ; on en fait une haie, à laquelle on ne donne qu'environ neuf pouces de hauteur : on jette auprès de ces haies du grain pour attirer le gibier, & on attache aux piquets, les collets, ou les lacets, faits de crin de cheval ; on a ſeulement l'attention de laiſſer au milieu de chaque haie un eſpace pour paſſer le Faiſan ; c'eſt là préciſément où le piege doit être tendu. Les lacets ſe poſent par terre ; le gibier ſe prend auſſi par le pied ; mais les collets doivent être attachés plus haut, & placés à portée du Faiſan, puiſque c'eſt par le cou qu'il s'y prend. On tend auſſi les lacets dans quelques avenues où il y ait de l'eau : les Faiſans en allant à l'abreuvoir, tombent dans le piege qu'on leur a tendu.

4°. La derniere méthode pour attraper les Faiſans, eſt par le moyen du chien couchant : on a avec ſoi un filet qu'on nomme tiraſſe, & on s'aſſocie au nombre de trois ; l'un guide le chien, & les deux autres le filet. Il ne faut pas ſe hâter dans

cette chaſſe. On tiendra long-temps le chien en arrêt, & on donnera à ſes deux aſſociés le temps de s'approcher avec le filet, afin qu'ils puiſſent envelopper en même temps le gibier & le chien couchant.

Le naturel des Faiſans eſt ſi farouche, que non ſeulement ils évitent l'homme, mais qu'ils s'évitent les uns les autres, ſi ce n'eſt au mois de Mars ou d'Avril, qui eſt le temps où le mâle recherche la femelle; & il eſt facile alors de les trouver dans les bois, parce qu'ils ſe trahiſſent eux-mêmes par un battement d'ailes qui ſe fait entendre de fort loin; en un mot les Faiſans ſont très-ſauvages: il eſt extrêmement difficile de les apprivoiſer; ceux même qui ſont accoutumés à la ſociété de l'homme, ceux qui ſont comblés de ſes bienfaits, ne s'éloignent pas moins de toute habitation humaine: on prétend néanmoins qu'on les accoutume quelquefois à revenir au coup de ſifflet; c'eſt-à-dire, à venir prendre la nourriture, que ce coup de ſifflet leur annonce toujours; mais dès que leur beſoin eſt ſatisfait, ils reviennent à leur naturel, & ne connoiſſent plus la main qui les a nourris: ce ſont des eſclaves indomptables, qui ne peuvent ſe plier à la ſervitude; qui ne connoiſſent aucun bien qui puiſſe entrer en comparaiſon avec la liberté; qui cher-

chent continuellement à la recouvrer, & qui n'en manquent pas l'occaſion : les ſauvages qui viennent de la perdre, ſont furieux; ils fondent à grands coups de bec ſur les compagnons de leur captivité, & n'épargnent pas même le Paon.

Il n'y a guere d'oiſeaux dont la chair ait un goût plus exquis & plus délicieux que celle du Faiſan. Pour qu'elle ſoit en ſa bonté, il faut que l'animal ſoit jeune, tendre, gras & bien nourri : en général la chair du Faiſan nourrit beaucoup, produit un bon ſuc, & fournit un chyle ſolide & durable : le œufs de cet oiſeau ſont pareillement excellents. De tous les mets qu'on prépare avec le Faiſan, aucun ne l'emporte ſur un Faiſan rôti.

Le Faiſan eſt très-recommandé dans la Médecine : ſon uſage eſt ſalutaire aux épileptiques, & à ceux qui ſont attaqués de convulſions; ſon fiel s'emploie pour éclaircir la vue, & pour diſſiper les taches de la cornée. Sa graiſſe appliquée extérieurement fortifie les nerfs, diſſipe les douleurs de rhumatiſme, & réſout les tumeurs.

CHAPITRE VI.

DE L'OUTARDE.

L'OUTARDE eſt un oiſeau qui ſurpaſſe, pour la taille, le Coq d'Inde : elle n'a point de doigts derriere, & elle a preſque toutes les habitudes de la Canne petiere ; ſon plumage eſt varié de blanc, de noir, de brun, de gris, & de couleur de roſe ; ſon bec eſt long de trois pouces ; fait en cône courbé, & d'un gris brun ; ſes jambes & la moitié de ſes cuiſſes ſont couvertes de petites écailles griſes, hexagones, & revêtues d'une membrane délicate. On trouve des Outardes qui ont trois pieds de haut, depuis le bec juſqu'aux ongles ; en ſorte qu'on peut regarder cet oiſeau comme un des plus grands qui nous ſoit connu.

Les Outardes paroiſſent pendant l'hiver, en grandes bandes dans les plaines ; une d'entre elles fait ſentinelle, & avertit ſes compagnons du moindre danger. En été, ces oiſeaux ſe ſéparent pour s'accoupler, & ſi pluſieurs mâles rencontrent une femelle, ils ſe battent pour jouir d'elle en liberté ; de temps en temps on trouve des victimes

de l'amour sur le champ de bataille, jamais les Outardes ne se perchent sur les arbres, & on ne les trouve point dans les eaux, à moins que les campagnes où elles vivent ne soient inondées; elles sont si timides de leur naturel, que, pour peu qu'elles se sentent blessées, elles se laissent mourir de langueur; par conséquent elles aiment mieux ne pas exister, que d'exister avec peine.

Ces oiseaux se nourrissent de grenouilles, de souris, de mulots, & d'insectes; mais ils sont frugivores pendant l'hiver. On trouve dans leurs estomacs de petits cailloux, qu'ils avalent comme l'Autruche, pour faciliter leur digestion. Leur nid est semblable à celui du corbeau. La vraie Outarde n'est point originaire de nos climats; celles qu'on trouve en Champagne & en Poitou, ne sont que des oiseaux dégénérés.

L'Auteur du *Guide du Fermier* prétend qu'on peut élever les Outardes dans les maisons & dans les parcs; cela n'est pas même difficile, selon lui: voici la méthode avec laquelle il s'y est pris. Il en a fait ramasser des œufs, vers le mois d'Avril, c'est ce qui a le plus coûté, il les a donnés à couver à des Poules d'Inde. Il a laissé courir les petits aussi-tôt qu'ils ont été éclos;

en leur donnant cependant des œufs pourris, durs, hachés bien menu. On leur coupera les ailes dès qu'ils ſeront un peu forts; ſans quoi ils pourroient très-bien s'envoler. On chaponne quelquefois les mâles, de même que les Coqs d'Inde ils en deviennent plus gros; on leur fait cette opération après la moiſſon. L'Outarde eſt en tous points infiniment plus aiſée à élever qu'un Dindon.

Le vol de l'Outarde eſt de peu de durée, parce que ſes ailes ne peuvent ſoutenir le poids de ſon corps: auſſi arrive-t'il quelquefois de la prendre à la main; ſur-tout quand on ſe preſſe de l'atteindre avant qu'elle ait pris ſon eſſor; car avant de voler, il faut qu'elle coure trois ou quatre cents pas.

Si l'on pouvoit dreſſer le Renard, comme le Faucon, à la chaſſe des oiſeaux, on en tireroit de grands ſervices; car on détruit plus de gibier par la ruſe que par la force. Lorſque cet animal veut aller à la chaſſe de l'Outarde, il ſe couche à terre, & repréſente avec ſa queue un oiſeau à long col; l'Outarde trompée, s'approche de la proie, & devient elle-même celle du plus adroit quadrupede.

On chaſſe aux Outardes avec des Levriers, qui les prennent de viteſſe, avant qu'elles ſe ſoient élevées de terre. On les

prend encore à l'hameçon en y attachant de la pomme ou de la viande; mais le plus communément, on va à cette chasse à cheval, car cet oiseau se laisse aisément approcher; on le tue pour lors à coups de fusil.

Nous allons exposer ici la méthode la plus sûre & la plus lucrative pour chasser aux Outardes : on choisit le côté d'un étang ou d'une riviere, qui soit planté d'arbres, & s'il ne l'est pas, on pique sur ses bords des perches, longues de huit pieds, & grosses comme le bras. On les met en droite ligne, également éloignées les unes des autres, & un peu penchées du côté de l'eau. Ces arbres ou ces perches sont nécessaires pour y attacher deux filets, qui doivent être lâches, & descendus jusques sur les bords de l'eau. Ces filets se placent l'un au bout de l'autre, & on ménage au milieu un passage étroit, pour qu'un homme à cheval puisse y passer. Après ces préparatifs, on monte à cheval; on penche son corps sur le cou de cet animal, & on va en ligne directe aux Outardes. Dès que ces oiseaux apperçoivent le Cheval, ils courent à lui à ailes déployées. On marchera pour lors droit au filet; on remontera ensuite à quinze pas, & on gagnera le derriere de son gibier. Tous les Chasseurs se réunissent

alors pour pouſſer les Outardes dans le piege. On aſſomme avec un bâton celles qui ſe débattent entre les filets. La facilité de cette chaſſe n'en détruit pas l'agrément.

Quand l'Outarde eſt jeune, ſa chair eſt aſſez tendre & d'un bon goût. Le temps où elle eſt la meilleure, c'eſt en automne & dans l'hiver. Il faut la laiſſer mortifier quelques jours; ſans quoi elle eſt d'une digeſtion difficile. Elle ne convient qu'aux perſonnes qui ont un bon eſtomac, & à celles qui font quelques exercices capables de favoriſer la digeſtion.

CHAPITRE VII.

DE L'OIE.

C'Est un oiſeau amphibie, qui vit ſur la terre & ſur l'eau. On en diſtingue en général de deux eſpeces, la domeſtique & la ſauvage, quoique cependant la premiere provienne de la ſeconde. La domeſtique eſt plus petite que le Cygne; mais plus grande que le Canard. Lorſqu'elle eſt engraiſſée, elle peſe juſqu'à dix livres. Elle a trois pieds de longueur, depuis le bout du bec juſqu'à celui des pieds, & ſon enverjure eſt de quatre pieds & demi; ſon bec eſt long de deux pouces & demi; ſa queue a ſix pouces & demi de longueur, & eſt compoſée de dix-huit grandes plumes. Cet oiſeau a le cou beaucoup plus court que le Cygne, mais plus long que celui du Canard. Il varie en couleur, comme tous les oiſeaux domeſtiques. Tantôt il eſt brun & panaché, tantôt il eſt cendré ou blanc, mêlé de brun. Les jeunes Oies ont les pieds jaunes, & les vieilles les ont rouges. L'Oie ſauvage eſt plus petite que la domeſtique. Elle s'apprivoiſe très-difficilement. C'eſt un

oiſeau

oiſeau de paſſage, qui vient paſſer l'hiver parmi nous. Ces oiſeaux ſauvages volent par bandes, le jour & la nuit, avec beaucoup d'ordre, en forme de triangle ſans baſe. Ils ſe font entendre de loin, par leurs cris perçants. Leur enverjure eſt très-étendue; leur cou eſt auſſi fort long. Elles ont le bec, les jambes & les pattes d'un jaune ſafrané. Leur mâchoire ſupérieure eſt garnie de pluſieurs rangs de petites dents, & celle de deſſous d'un ſeul rang de chaque côté. Leur langue en a auſſi une de chaque côté ſur la membrane extérieure; quelquefois même leur palais eſt auſſi denté.

Les Oies ont cela de ſingulier, que lorſqu'elles ſe mettent en colere, elles ſifflent comme un Serpent.

C'eſt peut-être, de tous les oiſeaux, celui qui vit le plus long-temps. Willugby rapporte avoir vu une Oie de quatre vingts ans, qui auroit même vécu encore quelque temps, ſi on n'avoit pas été obligé de la tuer, à cauſe de ſa méchanceté, & des mauvais traitements qu'elle faiſoit aux Oiſons.

Rien n'eſt ſi commun que de voir les Oies s'aſſembler en certains temps de l'année, pour paſſer en d'autres pays, d'où elles reviennent enſuite chacune dans leurs maiſons. Elles ſont cependant fort peſan-

tes de leur naturel, & elles marchent lentement, ce qui eſt d'autant plus ſurprenant. Souvent même on les mene en troupes à plus de quinze lieues, comme ſi on conduiſoit des Dindons.

On diſtingue deux races d'Oies domeſtiques. L'une eſt grande, de belle couleur & féconde; l'autre, qui tire plus ſur l'Oie ſauvage, eſt plus petite, & d'un moindre rapport. Dans les fermes & maiſons de campagne, les Oies qui ſont blanches & de grande race, ſont préférées à celles dont le plumage change de couleur. Ce ne ſont pas là néanmoins les ſeuls indices pour connoître les Oies de bonne qualité. Il faut qu'elles ayent en outre l'œil gai. Le mâle s'appelle *Jars*. Pluſieurs prétendent qu'en fait de femelles, lorſqu'on en fait l'achat, il faut choiſir celles qui ont le pied & l'entre-deux des jambes bien larges.

La femelle des Oies fait trois pontes par année, ſi on l'empêche de couver ſes œufs; & on retire par-là de cet oiſeau plus de profit. On fait, dans ce cas, couver les œufs par des Poules d'Inde, ou même par celles du pays. C'eſt ordinairement depuis le commencement de Mai juſqu'à la fin de Juin, que les Oies femelles font leurs œufs. Elles n'oublient jamais l'endroit où on les a mené pondre pour la premiere fois;

choſe bien particuliere dans ces oiſeaux : en ſorte que dès qu'une fois elles ont pondu leur premier œuf, elles y pondent ſucceſſivement tous les autres. Elles les couvent auſſi dans le même endroit, ſi on le veut. On fera très-bien de ne pas les laiſſer pondre hors de leurs parcs, mais de les tenir renfermées, lorſqu'on s'apperçoit qu'elles veulent le faire. Si on ôte leurs œufs à meſure qu'elles les pondent, elles en pondent quelquefois juſqu'à cent, & même deux cents ; mais ſi on les y laiſſe, elles les couvent, dès qu'elles ont la couvée complette. Dans le Hainaut, l'Artois & quelques autres Provinces de la France, on tire un profit conſidérable d'une auſſi grande quantité d'œufs ; auſſi y voit-on, après la moiſſon, de nombreux troupeaux d'Oies pâturer dans les champs avec les Dindons.

Quand on fait couver une Oie, on la nourrit avec de l'orge. On détrempe cette orge dans l'eau, & on la place à portée de ſon nid, afin qu'elle ne le quitte que le moins qu'il ſera poſſible : ou bien, ſi on ne place pas la mangeaille auprès d'elle, on la lui donnera toujours au même endroit, & à la même heure. Si on manquoit une fois, il ne faudroit pas davantage pour expoſer les œufs à ſe refroidir, ou la mere à ſe dégoûter de les couver ; en ſorte que la ponte

ſe trouveroit par-là perdue. Si on fait couver les œufs d'Oie par des Poules communes, il faudra choiſir les plus groſſes & les meilleures couveuſes. On peut donner huit de ces œufs à chaque Poule; mais on fera cependant mieux de ne leur en donner que cinq ou ſix. Les Poules d'Inde peuvent en couver juſqu'à onze. Il faut que les œufs ſoient couvés pendant un mois entier, pour que les Oiſons puiſſent en ſortir.

Dès que les Oiſons ſont hors de la coquille, on les tient enfermés à l'étroit avec leur mere, pendant huit ou dix jours; on leur donne pour nourriture du ſon humecté, avec de l'orge bouillie. Ce temps paſſé, on les lâche le premier beau temps. A la derniere rigueur, on pourroit les lâcher auſſi-tôt qu'ils ſont nés; l'herbe qu'ils pâtureroient pour lors pourroit leur ſervir d'aliment.

Si on veut élever les Oiſons, il faut recommander à la fille de baſſe-cour de ne les point laiſſer ſortir par la pluie; elle leur eſt très-dangereuſe dans les premiers temps qu'ils prennent l'air, quoiqu'ils aiment néanmoins pour lors à nager ſur l'eau. Il faut auſſi lui recommander de ne pas laiſſer mêler les Oiſons avec les Oies, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour ſe bien défendre des coups auxquels ils ſont expo-

ſés, comme nouveaux venus. Quand ils ſont forts, ces oiſeaux ne prennent de la nourriture qu'aux champs. Pluſieurs perſonnes ſont actuellement dans l'habitude de donner à ces animaux deux fois par jour, le matin & le ſoir, du ſon un peu gras; des laitues, de la chicorée & du creſſon-alénois, pour les mettre en appétit, & les envoient tous les jours dans les prés & dans quelques étangs, ſous la conduite d'un garde, qui n'eſt ſouvent qu'un enfant, & dont l'office eſt d'empêcher qu'ils n'entrent ou qu'ils ne volent dans les lieux défendus, & qu'ils ne mangent des orties & des ronces, principalement de la juſquiame, qui les fait périr, & que pour cette raiſon, on nomme *mort aux Oiſons*, de même que de la ciguë, qui eſt auſſi pour eux un narcotique mortel.

Quelques Auteurs donnent aux Oies pour attribut, la ſtupidité; mais ils errent en cela, car elles ſont on ne peut pas plus vigilantes. Leur ſommeil eſt léger; elles ſe réveillent au moindre bruit. Elles font même ſouvent l'office de Chien, pour garder la nuit une maiſon de campagne; car dès qu'elles entendent quelque choſe, elles ne ceſſent de jetter des cris. On raconte dans l'Hiſtoire Romaine que les Oies du Capitole de Rome éveillerent les Soldats, qui

étoient dans le corps-de-garde, ce qui fut cauſe que l'ennemi fut repouſſé au moment même qu'il étoit ſur le point de s'emparer de cette fortereſſe; auſſi les Romains ont-ils placé les Oies au rang des oiſeaux ſacrés. L'Émery prétend que ces oiſeaux ſont diſciplinables. On les emploie ſouvent, à la campagne, à faire tourner une roue, qui ſert de tourne-broche.

Quand on veut engraiſſer les Oies & Oiſons, on leur plume le ventre, & on les renferme dans un endroit chaud, étroit & obſcur. Quelques-uns, au lieu de les renfermer, leur crevent les yeux, ce qui ne les empêche ni de boire ni de manger. On ſe contente ſeulement de leur donner à manger une fois, après quoi elles vont elles-mêmes chercher leur nourriture. Il ne faut pas leur en laiſſer manquer. On leur donne de petites feves de marais, des pois, du bled de Turquie ou du bled de Sarraſin; & on leur préſente encore ſouvent du charbon broyé. Quand ces oiſeaux ſont vieux, il leur faut un mois entier pour bien s'engraiſſer; mais quand ils ſont jeunes, en moins de quinze jours ou trois ſemaines, ils ont acquis toute leur graiſſe. Perſonne n'excelle, comme les Juifs, pour les engraiſſer. Il ſe fait à Paris un débit conſidérable d'Oies graſſes, pendant le temps

de la St. Martin. Anciennement on ne les débitoit dans cette ville que dans la rue aux Oies, qui s'appelle à présent la rue aux Ours. Les Rôtisseurs qui les vendoient, s'appelloient Oyers.

Les Anciens ne donnoient que trois Oies femelles à chaque Jars. Rien n'empêche cependant qu'on ne lui en donne six; il peut suffire à ce nombre.

Il ne faut jamais mettre que trente Oisons au plus à chaque toit; on n'y en mettoit même anciennement que vingt. Les grands battent ordinairement les petits. Il faut par conséquent les séparer les uns des autres, par des claies ou autrement. On leur fera souvent renouveller leur litiere, afin qu'elle soit toujours seche, nouvelle, nette & fine. On les garantira par ce moyen de toutes sortes de vermines.

Dès que les Oisons ont atteint l'âge de deux mois, on les plume pour la premiere fois, ce qu'on réitére au commencement de Novembre pour la seconde fois; mais cependant avec modération, à cause du froid qui approche, & qui les morfondroit. En plumant les Oisons, on peut aussi en même temps plumer leurs meres. Les parties du corps qu'on leur dégarnit de plumes, sont pour l'ordinaire le ventre, le cou & le dessous des ailes. Ces parties ne

ſont jamais couvertes que de ces plumes fines, dont on fait les lits. On prétend que la plume des Oies mortes n'eſt pas ſi bonne que de celles qui ſont vivantes. On dit à-peu-près la même choſe de la plume des Oies maigres, qui paſſe pour être de beaucoup ſupérieure à la plume des Oies graſſes. Quand on veut avoir de bonnes plumes à écrire, c'eſt aux mois de Mars & de Septembre qu'on les leur tire. On les choiſit dans les ailes; & quand on veut employer ces plumes, on les paſſe dans les cendres chaudes : cela les dégraiſſe.

En général, on peut dire que les Oies ſont des oiſeaux de grand profit, & en même temps de peu de dépenſe. Elles pondent ordinairement douze œufs; & une Oie mere peut en couver dix-huit. Sa nourriture pendant le temps de l'incubation, peut aller juſqu'à un ſetier d'orge. En mettant le ſetier à vingt ſols, les dit-huit Oiſons qui proviennent de cette incubation, ne coûtent donc que vingt & un ſol; après quoi ces animaux ne coûtent plus rien, juſqu'à ce qu'on les engraiſſe. Un ſetier d'orge par tête peut encore ſuffire pour leur engrais; par conſéquent une Oie graſſe ne revientqu'aux environs de vingt & un ſol. Mais avant de l'engraiſſer, on peut la plumer trois fois. Les plumes qui en proviendront, vaudront

bien peu, ſi elles ne valent au moins douze ſols. Si on retranche douze de vingt & un, reſtera neuf ſols pour la dépenſe totale d'une Oie graſſe. Quand une Oie eſt parvenue au degré d'engrais néceſſaire, elle ſe vend à-peu-près quatre fois le fonds de ſa dépenſe.

On peut juger par là de quel intérêt c'eſt pour un économe, d'élever de ces oiſeaux dans les baſſe-cours, puiſqu'ils ſont d'un auſſi bon rapport, & qu'ils n'exigent aucun ſoin ni dépenſe pour les nourrir. En bon pere de famille, on ne peut ſe diſpenſer d'en avoir. Il eſt vrai cependant qu'on reproche à ces animaux quelques petits défauts; mais il s'en manque bien que ces défauts ſoient tels qu'on ſe l'eſt imaginé juſqu'à préſent. L'Oie a le bec fort, & garni de deux rangs de dents très-tranchantes, en ſorte que, ſi l'herbe ne ſe trouve pas bien enracinée, elle peut en arracher quelques pieds; mais ce léger dommage ſe répare bien vîte dans les prairies, tant par la fécondité des plantes voiſines, que par le bénéfice d'une pluie douce; & même quand, par hazard, on rencontre quelquefois de petites touffes d'herbe arrachées par les Oies, ce n'eſt pour l'ordinaire que dans de mauvais prés, dégradés par des eaux ſtagnantes, où il ne croît d'autres plantes, que quelques eſpeces de graments capillai-

res, enveloppés preſque toujours de mouſſe. Quant aux bleds, ſur-tout lorſqu'ils ſont encore foibles, il n'eſt pas douteux que les Oies, qui ſont naturellement voraces, ne puiſſent leur faire beaucoup de tort; auſſi doit-on avoir ſoin de les en écarter. Il y a même des villages de labour, où on a grand ſoin, dans le temps des ſemailles, de leur arracher les principales plumes, pour pouvoir plus facilement les empêcher par-là de s'échapper dans les bleds. Mais ſi les Oies ſont nuiſibles à cette production, on ne doit pas en conclure qu'elles le ſoient également dans les jacheres & les pâtis ingrats, où à peine les beſtiaux trouvent de quoi ſe nourrir. Ces vaſtes pâtis ſont ſitués preſque toujours ſur des côteaux, où l'herbe tient fortement au ſol, & y eſt le plus ſouvent ſi courte, que les Oies ne peuvent pas aiſément l'arracher. D'ailleurs ces pâtis, pour la plupart, appartiennent aux Communautés; ainſi tous les Habitants ont droit d'y faire paître les Oies. Il eſt donc clair, par tout ce que nous venons de dire, que les Oies n'endommagent jamais les bonnes prairies; qu'on peut les laiſſer paître en toute ſûreté dans les pâtis, les jacheres & les terres vagues; qu'il n'y a ſimplement que les bleds, dont on doive les écarter.

Mais, dira-t'on, peut-être leur fiente

une qualité corroſive, & par conſéquent elle peut nuire aux herbes. C'eſt une erreur établie par les anciens préjugés, mais qui ſe dément journellement par l'expérience : car, après avoir examiné à pluſieurs repriſes les endroits où cette fiente avoit ſéjourné, on a trouvé non ſeulement que l'herbe n'y avoit pas jauni, qu'au contraire elle en étoit même devenue plus verte & plus touffue.

Les endroits les plus convenables pour élever des Oies, ſont les voiſinages des rivieres & des marais. Ces oiſeaux aiment l'eau ; d'ailleurs ils trouvent dans ces endroits marécageux une nourriture convenable, telles que les plantes qui ſe nomment lentilles d'eau, potamogetons & autres de pareille nature.

L'Oie eſt un aſſez bon manger. On donne avec juſtice la préférence à l'Oie ſauvage. Le goût en eſt plus ſavoureux. Ni l'une ni l'autre ne fourniſſent pas néanmoins un mets bien ſalutaire. On ne doit même en uſer que modérément, & leur chair ne convient qu'aux perſonnes robuſtes, habituées à des exercices pénibles. Mais quant à celles qui ont l'eſtomac foible, & qui menent une vie ſédentaire, elles doivent totalement s'en abſtenir. Pour que l'Oie ſoit bonne à manger, il faut la choiſir tendre,

ni trop jeune, ni trop vieille, bien nourrie, & qui ait été élevée dans un air pur & ſerein. L'Oie s'accommode différemment, pour être ſervie ſur nos tables : les cuiſſes ſont ce qu'il y a de plus eſtimé. Les Habitants de la Gaſcogne ſavent les apprêter de maniere à les conſerver une année entiere.

Dans le Dictionnaire Économique, on trouve une excellente méthode pour conſerver auſſi leur chair. Après avoir épluché les Oies, & les avoir flambées, on en leve les cuiſſes, & on en tire les gros os; on leve enſuite l'eſtomac, de façon que la chair des ailes y tienne; après quoi on coupe cet eſtomac en deux dans ſa longueur, & on tire les os; on coupe en outre le croupion, & on en ôte le ſang qui pourroit être dans les reins; on enleve en même temps toute la graiſſe, pour la faire fondre; on ſoupoudre de ſel fin la chair, & on la laiſſe ainſi pendant cinq ou ſix heures, afin qu'elle puiſſe prendre ſel; on la fait preſque cuire dans la graiſſe; on l'en tire enſuite, pour la laiſſer égoûter & refroidir. Etant froide, on l'arrange, lit par lit, dans un baril, avec quelques grains de poivre, clous de girofle & feuilles de laurier. Lorſque le baril eſt garni, on le remplit de graiſſe d'Oie ou de ſain-doux

fondu, & on ne le ferme que quand le tout eſt bien froid; après quoi on le garde dans un lieu bien frais.

L'Oie rôtie eſt le ſeul mets un peu paſſable; encore faut-il qu'elle ne ſoit ni trop jeune, ni trop vieille. Quand elle eſt trop jeune, la chair en eſt viſqueuſe; quand elle eſt trop vieille, elle eſt dure, ſeche & d'un mauvais ſuc.

L'Oie eſt d'uſage en Médecine. On emploie ſon ſang, ſa graiſſe, ſes excréments & la premiere peau de ſes pattes. On prétend que ſon ſang eſt propre à réſiſter au venin. On le preſcrit depuis la doſe d'un gros juſqu'à deux dans la mélancolie & autres maladies de cette eſpece. On le fait ſécher, on le réduit en poudre, & on l'incorpore avec quelque ſirop. Appliqué extérieurement il guérit les démangeaiſons. La graiſſe d'Oie eſt émolliente, inciſive & réſolutive. Elle lâche le ventre, priſe intérieurement. C'eſt encore un liniment très-bon, dans la paralyſie des nerfs, les convulſions & les contractions de membres. C'eſt un excellent adouciſſant, dans les cas d'hémorrhoïdes. Quand à la premiere peau des pattes de l'Oie, elle eſt douée d'une vertu aſtringente; auſſi convient-elle très-bien, pour arrêter les hémorrhagies & le flux menſtruel trop abondant. On l'applique en-

core avec ſuccès contre les engelures. Il y a quelques Auteurs qui prétendent que la langue d'Oie pulvériſée convient contre la rétention d'urine. Il eſt inutile de parler ici de ſes excréments, conſidérés comme médicaments. A quoi bon y avoir recours, quand on peut avoir d'autres remedes, pour le moins auſſi efficaces, & qui ne ſont pas ſi dégoûtants?

Perſonne n'ignore combien cet oiſeau entre dans nos uſages domeſtiques. Ses petites plumes ſervent à faire des lits, qui nous facilitent un ſommeil agréable; & les grandes plumes de ſes ailes nous fourniſſent des plumes à écrire, dont l'uſage eſt pour tout le monde d'une commodité infinie.

CHAPITRE VIII.

DU CANARD.

LE genre des Canards eſt peut-être celui des genres d'oiſeaux le plus étendu : il comprend pluſieurs eſpeces, tant domeſtiques que ſauvages. Parmi les eſpeces ſauvages, les unes fréquentent les eaux douces d'étangs, de lacs, de rivieres, comme le Canard ſauvage ordinaire, le Canard à large bec & à ailes bigarrées, le Canard à mouches, le Canard à queues pointues en fer de pique, la Sarcelle, &c. les autres ſe plaiſent dans les eaux ſalées & aux bords de la mer : nous ne parlerons pas de ceux-ci, nous réſervant ſeulement de parler ici du Canard ſauvage ordinaire & du Canard domeſtique.

Le Canard ſauvage ordinaire, ou le commun, peſe 36 à 40 onces : il a environ 23 pouces de longueur depuis le bout du bec juſqu'au bout de la queue ; les deux extrêmités des ailes déployées, diſtantes de 35 pouces ; le bec d'un verd jaunâtre, long de deux pouces & demi, large de près d'un pouce, un peu enfoncé, une eſpece d'ap-

pendice ou d'ongle rond à l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure, comme la plupart des oiſeaux de ce genre; les paupieres inférieures blanchâtres, les pattes ſafranées, les ongles bruns, l'ongle de derriere preſque blanc, l'ongle intérieur des doigts de devant le plus petit, les membranes qui lient les doigts enſemble d'une couleur ſale; un vaiſſeau, dit labyrinthe, à la bifurcation de la trachée, les cuiſſes revêtues de plumes juſqu'aux genoux. Dans les mâles, la tête & le haut du col ſont d'un beau verd, à quoi ſuccéde un collier blanc en devant, qui n'acheve pas le cercle entier par-derriere. Depuis le collier juſqu'à la poitrine la gorge eſt de couleur de châtaigne; la poitrine & le ventre ſont d'un blanc cendré, ſemés d'une infinité de points obſcurs, comme de mouchetures; le deſſus de la queue eſt noir, il a le deſſus du col de couleur cendrée, rouſſâtre, moucheté, le milieu qui eſt entre les ailes, roux, noirâtre inférieurement, plus foncé au croupion, avec un mêlange de pourpre éclatant, les côtés au-deſſous des ailes & les grandes plumes vers la cuiſſe, ornés en travers de très-belles lignes brunes, avec du blanc & du bleu entre-mêlés; les petites rangées de plumes rouſſâtres, les plus longues qui naiſſent des épaules, argentées, joliment bigarrées.

rées de petites lignes brunes tranſverſales, en tout vingt-quatre plumes à chaque aile, dont les dix premieres ſont brunes, les dix ſuivantes blanches par le bout, puis une plaque à l'extérieur du tuyau, d'un pourpre bleu éclatant, avec un petit eſpace noir, qui eſt entre le bleu & le blanc; le bout de la vingt-unieme eſt blanc, & ſon bord extérieur d'un pourpre obſcur; le milieu de la vingt-deuxieme un peu argenté; la vingt-troiſieme toute argentée, excepté les bords qui ſont noirâtres de chaque côté; la vingt-quatrieme pareillement argentée, à la réſerve de ſon bord extérieur qui eſt noirâtre; les plumes qui recouvrent les précédentes extérieurement de la même couleur qu'elles; mais celles qui ſont couchées ſur les pourprées, ont les bouts noirs, puis une marque blanche; en ſorte que la tache bleue eſt terminée par un eſpace noir d'un côté & blanc de l'autre; vingt plumes à la queue, qui finiſſent en pointe, dont les quatre du milieu ſe réfléchiſſent circulairement, & ſont noirâtres, mêlées d'un pourpre luiſant; mais les huit ſuivantes de chaque côté ſont blanchâtres, principalement les extérieures aux bords extérieurs; & plus elles ſont voiſines des plumes réfléchies, plus il y a de brun mêlé: les plumes qui recouvrent le deſſous de l'aile & la bâtarde inférieure ſont blanches.

La femelle n'a pas la tête verte, ni de collier au col; mais l'un & l'autre ſont variés de blanc, de brun, & de roux noirâtre; le milieu des plumes du dos eſt d'un brun noir; & les bords en ſont d'un blanc rouſſeâtre.

Le Canard ſauvage retient conſtamment ſa couleur naturelle; mais la couleur change ſouvent dans les Canards privés, dont les uns ſont ſouvent mi-partie blancs, & les autres tout blancs; ils ont cependant aſſez ſouvent leurs couleurs ſemblables à celles du Canard ſauvage: les Canards mâles ſont toujours plus grands que les femelles. La vraie diſtinction qu'on devroit faire des Canards, ce ſeroit en grands & en petits, & même en ſauvages & en domeſtiques, puiſque ces derniers viennent originairement des œufs de Canes ſauvages.

Les Canards ont les jambes courtes, groſſes & dirigées en arriere; ce qui leur donne de la facilité pour nager, & de la difficulté pour marcher; auſſi marchent-ils lentement & avec peine: ils ſont fort peſants, & ſe meuvent avec difficulté.

Suivant les obſervations de Geſner, leur langue eſt munie de petites dents des deux côtés; & leurs muſcles intérieurs ſont plus blancs que les extérieurs. On remarque dans le bec & la tête du Canard trois paires de

nerfs, ainſi qu'on en trouve dans tous les oiſeaux à bec plat, & qui cherchent leur nourriture en tâtonnant ou en fouillant dans la terre.

Le Canard a la voix plus foible & plus rauque; la Cane l'a plus forte & plus perçante. Aldrovande étonné de voir comme le Canard pouſſe un cri ſi grand & ſi aigu, ou qu'il tient ſa tête ſi long-temps ſous l'eau, en a diſſéqué un pour en connoître la cauſe : il a trouvé que cela ne pouvoit venir que de la figure de ſa trachée artere, qui eſt totalement différente de celle des autres oiſeaux; car à l'endroit où elle ſe partage en deux branches pour aller aux poumons, elle a une ſorte de veſſie dure, cartilagineuſe, concave, penchée du côté droit, où elle paroît plus grande.

Les Canards ſauvages volent par troupes pendant l'hiver; mais au printemps, le mâle & la femelle vont enſemble par paires; & de tous les oiſeaux, ils ſont les plus gourmands, & les plus inſatiables : il n'y a rien qui ne puiſſe leur ſervir de nourriture.

On ne trouve leurs nids que dans des bruyeres & des joncs, rarement ſur les arbres : leur ponte eſt de douze à dix-huit œufs; parmi ces œufs, de même que parmi ceux d'Oies, on en voit ſouvent de monſtrueux.

Quand on veut élever des Canards ſauvages, on fait couver les œufs de ces Canes ſauvages par une Cane domeſtique, ou par une Poule : rien n'eſt plus facile à apprivoiſer que les Canetons qui en éclóſent; mais il n'eſt pas ſi facile d'apprivoiſer les Hallebrans ou Canetons ſauvages; à moins qu'auſſi-tôt qu'ils ſont pris, on ne leur brûle les bouts des ailes, qui ſont long-temps à venir; qu'on ne les mette avec beaucoup de Canetons domeſtiques; & qu'on ne leur donne une nourriture abondante.

Les Canards muent lorſque les Canes commencent à couver ; ces dernieres ne muent que quand leurs petits ſont devenus grands & propres à voler. Quand les plumes des Canards commencent à tomber, ils ſont gras & dodus; mais ils deviennent maigres avant que leurs plumes ſe renouvellent entiérement.

On trouve dans Varron & Columelle la méthode qu'on peut employer pour conſtruire des habitations capables d'élever des Canards. Suivant les relations des Voyageurs, les Chinois ſont fort induſtrieux en ce point : on en voit des multitudes innombrables ſur les rivieres, dans des cabanes faites exprès; ils les laiſſent courir dans des plantations de riz; il eſt ſurprenant de voir la façon dont ils y détrui-

ſent les mauvaiſes herbes & les inſectes nuiſibles.

Il ne ſera pas hors de propos de rapporter dans cet Ouvrage économique la méthode uſitée chez ces peuples, pour élever les Canards : pluſieurs habitants de Canton ne vivent que de leur commerce : les uns achetent les œufs & en font trafic : d'autres les font éclorre dans des fourneaux ; & il y en a qui s'appliquent uniquement à élever les petits. Les fourneaux pour les couver ſont extrêmement ſimples : on poſe une plaque de fer ſur un foyer muré ; on met ſur la plaque une caiſſe de la grandeur d'un demi-pied, remplie de ſable, où on a mis les œufs en rang ; on les couvre d'un tamis, au-deſſous duquel on met une natte pour les échauffer.

Ils ſe ſervent de la braiſe d'un certain bois, qui brûle lentement, & entretient une chaleur égale. On ne leur donne d'abord que peu de chaleur ; on l'augmente peu-à-peu juſqu'à ce qu'elle devienne aſſez forte pour faire éclorre les œufs. Si quelquefois on augmente trop la chaleur, les jeunes Canards ſortent trop tôt, & meurent ordinairement au bout de trois ou quatre jours. On vend les jeunes Canards éclos de cette maniere à ceux qui les élevent : ceux-ci éprouvent de la maniere ſui-

vante s'ils ſont éclos trop tôt : ils prennent les jeunes Canards par le bec, laiſſant les corps ſuſpendus; s'ils s'en défendent, battant des pieds & des ailes, ils ſont bien & duement éclos; mais quand ils ont reçu trop de chaleur, ils reſtent tranquilles pendant qu'on les tient par le bec : quelquefois ces derniers demeurent vivants juſqu'à ce qu'on laiſſe aller les jeunes Canards à l'eau; ce qui arrive ordinairement huit jours environ après qu'ils ſont éclos; ils vacillent pour lors, ſe jettent ſur le dos, & meurent après quelques convulſions. On les tire cependant de l'eau, & on les laiſſe ſécher; parce qu'ils reviennent quelquefois : mais lorſqu'ils ſont mouillés de nouveau, ils meurent fort ſouvent d'un pareil vertige. Quand l'eau s'eſt écoulée des champs de riz, on ramaſſe les petites écreviſſes & les crabes : on les fait bouillir, & on les hache, & au commencement on ne nourrit les jeunes Canards que de cette pâtée : quelques jours après on y mêle du riz bouilli & des herbes hachées. Quand ils ſont plus âgés, on les porte dans une grande *ſampane*, dont le plancher fait de bois de bambou, s'éleve au-deſſus du niveau de l'eau; elle eſt entourée d'une galerie, & d'un pont qui s'abaiſſe vers l'eau. On donne aux jeunes Canards une vieille marâtre, qui les mene lorſqu'on les

laiſſe deſcendre du pont pour aller paître. La vieille Cane eſt tellement accoutumée au cri qui vient de la ſampane, lorſqu'on veut les raſſembler le ſoir, qu'elle y revient moitié en nageant, moitié en volant. Ceux qui ont ſoin d'élever les petits Canards changent alors de place avec leur *ſampane*, & abordent à un endroit où il y a plus de nourriture pour ces oiſeaux domeſtiques, qu'ils laiſſent aller journellement au rivage ſur les champs à riz. On eſt ſurpris de voir ces ſampanes entourées d'un millier de Canards grands & petits; & ce qu'il y a de plus ſingulier, c'eſt que quand pluſieurs *ſampanes* laiſſent paître leurs Canards au même endroit, & qu'on les appelle le ſoir, chaque Canard ſait retrouver la ſienne. Les Chinois s'occupent conſtamment de la propagation des Canards, excepté les trois mois de l'hiver : & quoiqu'elle exige beaucoup de ſoin, on ne voit pas que ce ſoin les fatigue beaucoup; car dès que les jeunes Canards ont atteint l'âge de quinze jours, ils ſont en état de pourvoir eux-mêmes à leur nourriture. Dans la Chine les Canards forment le plat preſque ordinaire des gens qui ſont à leur aiſe : c'eſt par rapport à la grande conſommation qu'on en fait, qu'on s'applique ſi fort dans ces contrées à en propager l'eſpece.

On prend les Canards avec de la glu; on en a trois ou quatre livres de la plus vieille & de la meilleure, ſur chaque livre on met deux poignées de charbon de paille brûlée, & plein une coquille à noix d'huile de noix : on brouille le tout enſemble pendant un quart-d'heure, on en graiſſe une ou pluſieurs cordes, longues de dix ou onze toiſes chacune; on les porte où ſe trouvent pour l'ordinaire les Canards ſauvages, & on les tend de cette ſorte : on prend un bateau, ſi on ne veut pas entrer dans l'eau, & on porte la corde entre les joncs, ou autres herbes dans leſquelles ſe retirent les Canards; on pique deux bâtons, en ſorte que les deux bouts en ſoient à fleur d'eau; on y attache la corde bien roide, qui ſera ſoutenue ſur l'eau par de petits paquets de joncs ſecs. Quand les Canards ſeront entre ces herbes, comme ils ſe promenent ſans ceſſe, ils iront immanquablement ſe porter près de la corde, qui les arrêtera; & quand ils voudront s'élever, ils ſe briſeront les ailes, & ſe noieront à force de ſe battre.

On ſe ſert auſſi de collets ou de lacets de crin de Cheval, pour attraper les Canards, ſur-tout lorſqu'ils vont dans les endroits où il n'y a pas plus d'un pied & demi d'eau, tels que des marais & des prairies inondées. On remarque exactement ces en-

droits, & on y jette du grain deux ou trois fois par jour : c'eſt le vrai moyen de les y attirer toujours. Vous tendez dans ces endroits ſept ou huit douzaines de collets, attachés deux ou trois enſemble. Vous les liez, pour ce faire, aux extrêmités de différents piquets, & vous les enfoncez ſi avant en terre, que le bout & les collets ſe trouvent un peu cachés dans l'eau. Vous jetterez du grain ſous les lacets ; il ne manquera pas de s'y en prendre.

Les Canards ſe prennent pareillement à l'hameçon ; il faut avoir autant de ficelles fortes, & longues de quatre ou cinq pieds, qu'il y a d'hameçons. Vous attachez ces hameçons à un bout de la ficelle, & l'autre bout tient à un piquet, qu'on enfonce bien avant en terre au fond de l'eau. On mettra à chaque hameçon, pour amorce, des Grenouilles, des petits Poiſſons, des morceaux de chair.

Les Canards, les Cercelles, les Oies ſauvages, & autres eſpeces d'oiſeaux ſe tiennent le jour dans des marécages, ou ſur les eaux, & habitent les prairies après les débordements des rivieres. Ils s'éloignent tant qu'ils peuvent des haies & des arbres, de deux ou trois cents pas ſeulement. Ils quittent le milieu, vont barboter le long des bords, où il n'y a guere d'eau ; & ſi-tôt

qu'ils apperçoivent quelqu'un, ils retournent dans la grande eau. Ils l'abandonnent auſſi le ſoir, vont paſſer la nuit dans les campagnes, d'où ils reviennent le matin ſe jetter dans l'eau. On les approche aiſément, avec une machine qu'un homme porte, où il eſt caché, tenant une arquebuſe ou fuſil, avec lequel il les tire lorſqu'il eſt à portée.

Pour faire cette machine, on a trois cercles de tonneaux, qu'on ajuſte avec des cordes, de la maniere ſuivante. On prend une corde longue de deux pieds; on noue les deux bouts enſemble, & on y fait deux autres nœuds, en ſorte que les quatre nœuds partagent également la corde en quatre. A chaque nœud on attache une corde de cinq ou ſix pieds de long, & on paſſe ſa tête dans le milieu : ou bien on a un morceau de bois fiché en terre, qui eſt d'une hauteur proportionnée à la perſonne qui doit porter la machine; on met cette corde deſſus, & on prend un cercle, qu'on attachera aux quatre quarts, avec les quatre cordes, juſtement à la hauteur de la ceinture. On prend un ſecond cercle, pour le lier de même aux quatre cordes, à la hauteur du milieu des cuiſſes. Le troiſieme ſera pareillement attaché aux mêmes cordes, à la hauteur de la cheville du

pied. Après quoi, on mettra tout autour de ces cercles, des branches d'arbres bien légeres, qui ſeront liées aux trois cercles, & ajuſtées de façon que la perſonne qui eſt dedans ne puiſſe être vue par ces oiſeaux. Elle ſe met dans la machine avec un fuſil, & va ſur le lieu où ſont ces oiſeaux; & quand ils pourront appercevoir la perſonne qui eſt dans la machine, elle marchera pour lors très-doucement, en s'approchant peu-à-peu; en ſorte que les branches de la machine ne remuent point, à moins que le vent ne les y contraigne. Elle approchera, par ce moyen, ſi près qu'elle voudra. La meilleure heure de ſe ſervir de cette machine, auſſi-bien que de celle dont nous allons donner la deſcription, eſt le matin, lorſque ces oiſeaux reviennent des champs; car il ſera pour lors facile de les tirer à meſure qu'ils arriveront, attendu qu'ils ne reviennent pas tous à la fois, mais par troupes; au lieu que pendant le jour, on ne peut guere tirer qu'un coup ou deux, parce que ces oiſeaux étant pour lors tous de retour ſur les eaux, ils prennent l'épouvante au premier coup, & s'envolent après avoir reconnu la ruſe du Chaſſeur.

Si on ne veut pas ſe ſervir du moyen que nous venons d'indiquer, on pourra avoir recours au ſuivant. On ſe revêtira d'un

habit de toile, couleur de Vache ou de Cheval, depuis la tête juſqu'aux pieds, avec un bonnet fait à-peu-près comme la tête d'une Vache ou d'un Cheval, ayant des cornes ou des oreilles, des yeux & un trou pour mettre la tête, avec deux pieces pareillement de la même toile, pour attacher autour du cou, & tenir le bonnet. Comme les oiſeaux pourroient s'épouvanter, ne voyant que deux jambes, il faut laiſſer pendre juſqu'à terre deux morceaux de la même étoffe au bout des manches & tout proche de la main. Quand on voudra approcher ces oiſeaux, il faudra ſe coucher comme une Vache ou un Cheval qui paît, laiſſant traîner les bouts des manches en bas, préſenter toujours le bout du fuſil, en marchant de côté & d'autre, & approcher peu-à-peu pour les tirer à bas; & s'ils ſe levent, rien n'empêchera de les tirer en volant. La meilleure heure pour cette chaſſe eſt le matin.

Voilà tout ce qui concerne le Canard ſauvage. Voyons actuellement ce qui a rapport au Canard domeſtique.

Les œufs de la Cane domeſtique ſont plus gros que ceux de la Poule commune. Leur couleur eſt verdâtre à l'extérieur. Les meilleures Canes pour pondre, ſont les plus groſſes. Elles pondent ordinairement depuis

le mois de Mars juſqu'au dernier jour de Mai. Elles couvent quelquefois ſur la fin de Mars; & pour lors elles ceſſent de pondre. Cette couvée eſt la meilleure, à cauſe des chaleurs qui ſurviennent. Un mâle ſuffit pour féconder les œufs de dix ou douze femelles. On s'y prend de la même façon pour faire couver les Canes, que pour les Oies. Ordinairement on donne à couver les œufs de ces oiſeaux aux Poules. Quand on les fait couver par les Poules, il faut avoir ſoin de rafraîchir deux ou trois fois les œufs en les aſpergeant d'eau pendant le temps qu'elles les couvent. Il faut vingt-neuf jours pour éclorre les Canetons. On les éleve, & on les nourrit de même que les petits Poulets, à l'exception ſeulement qu'il faut leur donner de l'eau pour s'égayer. La meilleure nourriture pour les Canetons eſt l'orge, ou du panis bouilli, du gland & des herbages hachés menu, du marc de raiſin, des miettes de pain, des écreviſſes, goujons & autres menus poiſſons.

Il eſt à obſerver qu'il eſt plus avantageux de faire couver les œufs de Cane, ainſi que nous l'avons dit, par les Poules que par les Canes; & la raiſon, c'eſt qu'auſſitôt que les petits ſont éclos, celles-ci les conduiſent à l'eau, où il en périt beaucoup, ſi le temps eſt froid, tandis qu'au con-

traire, ils ſuivent la Poule ſur terre, & s'endurciſſent ainſi peu avant que de s'expoſer à l'eau.

On loge ordinairement les Canards dans un endroit à portée de la marre ou de la foſſe de la baſſe-cour. Ils rendent de grands ſervices dans les jardins, parce qu'ils y détruiſent la vermine, les limaces & une infinité d'autres inſectes, qui y font ordinairement beaucoup de ravage.

Une Ménagere peut tirer un aſſez grand profit des Canards. Ils ne demandent que très-peu de ſoin. Ces animaux ſont ſi durs, qu'on peut, pour ainſi dire, les abandonner à eux-mêmes. Les Canetons gagnent l'eau à un âge ſi peu avancé, qu'ils ſont bientôt hors de l'atteinte de leurs ennemis. Le ſeul temps dans lequel la Cane exige quelque attention, c'eſt pendant qu'elle couve. Comme elle ne peut pour lors aller chercher ſa nourriture, il faut avoir attention d'en mettre devant elle ; mais auſſi, de quelque eſpece qu'elle ſoit, elle s'en contente. Pendant les autres temps de l'année, le Canard vit fort bien des grains répandus dans la cour, des rebuts de la cuiſine, & de ce que le courant de l'eau lui préſente. Tout ſert à ſa nourriture ; il n'y a rien de perdu pour lui. Cependant ſa chair eſt délicate. Le Canard eſt auſſi un des animaux

de basse-cour le moins mal-faisant. D'ailleurs la Cane pond beaucoup d'œufs, qui sont aussi bons & aussi fins que ceux de la Poule. Elle fait de fortes couvées. Les petits qui en proviennent, sont propres à la vente, soit en Canetons, soit en Canard qui ont acquis leur parfaite croissance. Dans l'un & dans l'autre cas, ils sont aisés à engraisser. On les met, à cet effet, dans un endroit tranquille & obscur, dans une espece de cage, où on leur donne une quantité suffisante de grain & d'eau. Il ne faut ainsi que quinze ou vingt jours pour les engraisser; & pour lors ils se vendent à un prix qui dédommage bien de la dépense & de la peine de l'avoir fait.

La chair de Canard sauvage l'emporte sur celle du Canard domestique. Elle est plus savoureuse, ce qu'on doit attribuer au plus d'exercice que fait le sauvage, & à la meilleure nourriture qu'il prend. Pour que le sauvage soit délicieux, il faut qu'il soit jeune, tendre & gras.

Les personnes délicates, & toutes celles qui digerent difficilement doivent s'abstenir de pareils aliments.

On attribue, en Médecine, au foie du Canard la propriété d'arrêter le flux hépatique. Sa graisse passe pour anodine, émolliente & résolutive. On la fait entrer dans

pluſieurs onguents propres à réſoudre & à calmer les douleurs, ſi l'on en frotte la partie affectée. On prétend encore que le ſang du Canard a la vertu de réſiſter au venin de la Vipere & des autres animaux venimeux. La doſe eſt pour lors depuis un gros juſqu'à deux, dans un verre de vin chaud.

Les plumes de Canard ſont plus douces que celles d'Oie. On en remplit les lits & les oreillers.

CHAPITRE

CHAPITRE IX.

DU CYGNE.

LE Cygne eſt le plus grand de tous les palmipedes. Quand il eſt avancé en âge, il peſe vingt livres. Il a, depuis le commencement du bec juſqu'au bout de la queue, cinquante-ſept pouces de long, & cinquante-ſept juſqu'au bout des pieds. Les deux extrêmités de ſes ailes étendues, ſont diſtantes l'une de l'autre de ſept pieds huit pouces. Tout ſon corps eſt revêtu d'un plumage mollet & délicat, blanc comme neige, lorſqu'il eſt vieux, & cendré quand il eſt jeune. Les tuyaux des grandes plumes de l'aile du Cygne domeſtique ſont plus grands que ceux du Cygne ſauvage. Le bec de cet oiſeau eſt plombé dans la premiere année de ſa vie, avec un ongle rond à la pointe, & une raie noire de chaque côté, depuis les narines juſqu'à la tête. Depuis les yeux juſqu'au bec, on remarque un eſpace triangulaire, noir, dont la baſe regarde le bec, & le ſommet les yeux. Lorſque le Cygne acquiert un certain âge, ſon bec rougit, l'angle du bout reſtant toujours

noirâtre, tandis qu'à la baſe, il s'éleve une tuberoſité charnue, un peu grande, noire, remarquable, réfléchie en-dedans ou en bas : le milieu de l'eſpace au-deſſous des yeux reſte toujours noir. La baſe du bec du Cygne ſauvage eſt recouverte par une peau jaune. La langue de cet animal eſt hériſſée de petites dents ; ſes pieds ſont de couleur plombée, nuds un peu au-deſſous des genoux. Le doigt intérieur eſt muni extérieurement d'une membrane ; ſes ongles ſont noirâtres ; ſon eſtomac eſt fourni de muſcles épais & forts ; ſes inteſtins ſont grands, réfléchis huit fois, & même davantage. Dans le Cygne privé, la trachée artere ne pénétre point le *ſternum* ; mais dans le ſauvage, elle eſt reçue dans ſa cavité, & ſe trouve réfléchie dans cet endroit en maniere de trompe ; ce qui contribue ſans doute, ſelon quelques Auteurs, à donner de la force à la voix de cet oiſeau. Aldrovande explique différemment l'utilité de la réflection de la trachée artere dans le Cygne ſauvage. Il ſoupçonne que quand cet oiſeau tient pendant près d'une demi-heure toute la tête & le cou plongés au fond de l'eau, pour y chercher ſa nourriture, ayant les pieds élevés vers le ciel, cette partie de la trachée artere, qui eſt renfermée dans la cavité du *ſternum*, lui ſert de réſervoir,

pour en tirer un air ſuffiſant, propre à reſpirer.

Avant de finir la deſcription extérieure du Cygne, nous obſerverons qu'il a le bec fort large, pour qu'il puiſſe prendre à la fois une plus grande quantité de limon, & y ſaiſir ce qui s'y trouve de vermiſſeaux, en éparpillant le reſte. Le deſſus de ce même bec eſt encore percé. C'eſt par cette ouverture que l'oiſeau rejette l'eau qui peut ſe trouver mêlée avec les herbes aquatiques, ou les œufs de Poiſſon qu'il a pris, & qu'il avale pour lors. La Nature a pourvu le Cygne d'un long cou, compoſé de vingt-huit vertebres, pour qu'il puiſſe atteindre, par ce moyen, au fond de l'eau, ne pouvant pas s'enfoncer, pour y chercher ſa nourriture.

Le Cygne paſſe pour avoir ſervi de modele pour la perfection de la fabrique des navires. Les premiers Fabricateurs ont modelé ſur le cou & la poitrine de cet oiſeau la proue & la quille; ſur ſon ventre & ſa queue, la poupe & le gouvernail; ſur ſes ailes les voiles, & ſur ſes pieds, les rames. Rien n'eſt plus agréable que de voir une troupe de Cygnes au milieu des eaux, lorſqu'après avoir ſoulevé avec grâce leurs ailes en forme de voiles, le vent les fait voguer avec rapidité. C'eſt une eſpece de flotte emplumée.

Le Cygne vit fort long-temps. Sa femelle pond cinq à ſix œufs. Elle les couve pendant près de deux mois. Quand les petits en ſont provenus, elle s'y attache éperduement, & les défend avec la plus grande vigueur. Après l'accouplement, le mâle & la femelle ſe plongent dans l'eau à diverſes repriſes, & courent l'un après l'autre en ſe jouant, comme font la plupart des oiſeaux aquatiques.

Albert rapporte que le Cygne ſe plaît plus ſur les étangs que ſur les rivieres, ſoit parce qu'il s'y trouve plus de fanges & d'herbes, ſoit parce que les eaux dormantes ſont plus favorables pour nager. Gefner dit que quand le Cygne paroît en hiver, en Suiſſe, ſur quelques lacs, ce qui arrive fort rarement, il eſt à craindre qu'il ne ſurvienne un grand froid. Le ſéjour ordinaire des Cygnes eſt la Scanie, ſur-tout aux environs de la ville de Malmoë, ou Malmuyen. On en voit encore en été ſur toutes les rivieres de la Laponie. Autrefois on aimoit beaucoup cet oiſeau en France. On en voyoit preſque par-tout ſur la riviere de Seine; on en élevoit ſur-tout en quantité dans l'iſle des Cygnes, appellée actuellement l'*iſle Maquerelle*. Quelques Seigneurs ſe font encore un plaiſir d'en élever dans leurs baſſins. Ils leur font conſtruire au

milieu de l'eau une eſpece de toit, pour qu'ils puiſſent s'y retirer & y faire leur ponte.

Quand les Cygnes volent, c'eſt ordinairement par troupes : ils ont chacun le bec appuyé ſur celui qui précéde, & ſi celui qui marche à la tête ſe trouve fatigué, il prend la queue. En général nous n'avons aucun oiſeau aquatique auſſi beau que le Cygne : il nage avec beaucoup d'aiſance ; il a même une grace infinie, & une preſtance magnifique ; il égale en nageant, il ſurpaſſe même un homme à la courſe. Les Cygnes ſauvages nagent plus promptement que les domeſtiques, ceux-ci étant plus gros & plus peſants.

Ils ſe nourriſſent d'herbes, d'œufs de poiſſons & de grains : on prétend qu'ils mangent des grenouilles pour leur ſervir de préſervatif contre une maladie qui les tourmente quelquefois ; l'Aigle & les Serpents ſont leurs plus grands ennemis, mais ils ſont preſque toujours vainqueurs de l'Aigle.

Quand les Cygnes plongent la moitié de leur corps dans l'eau, c'eſt, dit-on, un préſage de beau temps ; & ils annoncent la pluie, lorſqu'ils font ſauter l'eau autour d'eux en forme de petite roſée. Tout ce que les anciens ont dit ſur le Cygne mou-

rant eſt très-fabuleux; il eſt conſéquemment inutile d'en faire mention dans ce Chapitre.

M. le Page, en parlant des Cygnes de la Louiſiane, dit que ces oiſeaux ſont plus gros que les nôtres, qu'ils s'élevent fort haut, en ſorte qu'on ne les reconnoît qu'à leurs cris aigus : on dit encore qu'il y a dans l'Amérique une eſpece de Cygne, dont le pied droit eſt comme les ſerres des oiſeaux de proie, & le pied gauche comme celui des autres Cygnes. Il ſe ſert du premier pour ſe ſaiſir de ſa proie en plongeant, & il emploie l'autre pour nager.

Le Cygne a la chair coriace & de difficile digeſtion, capable de produire, au lieu d'un bon ſuc, beaucoup d'humeurs groſſieres & excrémentitielles; auſſi cette chair n'eſt pas fort recherchée. Si quelquefois on la ſert ſur la table des Grands, c'eſt moins par le bon goût qu'on y trouve, que par oſtentation; parce que cet oiſeau eſt rare & précieux, il n'eſt cependant pas moins vrai de dire que les jeunes Cygnes, tendres & délicats, ſont un manger qui n'eſt pas indifférent. Arnauld de Villeneuve dit avoir l'expérience qu'on devient ſujet aux hémorroïdes, lorſqu'on mange ſouvent du Cygne. La chair des Cygnes de la Louiſiane eſt fort bonne à manger, ſuivant M. le Page.

Cet oiſeau a quelques propriétés pour la Médecine; un jeune Cygne cuit dans de l'huile d'olive, juſqu'à ce que la chair quitte les os, & coulé enſuite avec une forte expreſſion, fournit un remede très-vanté contre les rhumatiſmes & les autres affections des nerfs qui proviennent de cauſes froides. Quand on veut rendre le remede plus efficace, on ajoute lors de la cuiſſon, quelques plantes nervines. La graiſſe de Cygne employée en liniment, adoucit la peau, diſſipe les taches du viſage, calme & réſout les hémorroïdes: on s'en ſert dans la Louiſiane contre les humeurs froides. La peau du Cygne eſt très-uſitée contre les rhumatiſmes, pour fortifier les nerfs, pour rappeller & entretenir la chaleur naturelle de l'eſtomac, pour chaſſer les vents & aider à la digeſtion. On en fait à cet effet des pieces, qu'on applique ſur la région de l'eſtomac, ſur la poitrine, & ſur les parties affectées de douleurs humatiſſantes, par les douces tranſpirations que cette peau procure: elle ouvre les pores des parties: elle réſout les humeurs qui s'y arrêtent, & en rétablit les fonctions.

On fabrique avec la peau du Cygne des palatines & des houppes à poudrer; les plumes de ſes ailes ſervent à écrire, & durent fort long-temps; ſon duvet eſt en

uſage pour les lits; on s'en ſert ſur-tout pour remplir des couſſins & des oreillers. Les habitants de la Louiſiane emploient les plumes des Cygnes de leur pays pour les diadêmes de leurs Souverains; ils en font auſſi des chapeaux, & treſſent les petites plumes pour ſervir aux femmes de qualité; les jeunes gens de l'un & de l'autre ſexe font des palatines avec la peau de ces Cygnes, garnie de ſon duvet.

CHAPITRE X.

DES PIGEONS.

MONSIEUR DE BUFFON, en parlant des Pigeons, fait des réflexions très-judicieuſes ſur leur domeſticité; il étoit aiſé, dit-il, de rendre domeſtiques des oiſeaux peſants; mais ceux qui ſont légers, & dont le vol eſt rapide, demandoient plus d'art pour être ſubjugués. Une chaumiere baſſe, dans un terrein clos, ſuffit pour contenir, élever & faire multiplier les volailles; il faut des tours, des bâtiments élevés, faits exprès, bien enduits en dehors & grands en dedans, de nombreuſes cellules pour attirer, retenir & loger les Pigeons: ils ne ſont réellement, ni domeſtiques, comme les Chiens & les Chevaux, ni priſonniers comme les Poules; ce ſont plutôt des captifs volontaires, des hôtes fugitifs, qui ne ſe tiennent dans le logement qu'on leur offre qu'autant qu'ils s'y plaiſent, autant qu'ils y trouvent la nourriture abondante, le gîte agréable, & toutes les commodités, les aiſances néceſſaires à la vie. Pour peu que quelque choſe leur manque ou leur dé-

plaiſe, ils quittent & ſe diſpoſent pour aller ailleurs : il y en a même qui préférent conſtamment les trous poudreux des vieilles murailles aux boulins les plus propres de nos colombiers; d'autres qui ſe gîtent dans des fentes & des creux d'arbres; d'autres qui ſemblent fuir nos habitations, & que rien ne peut y attirer: tandis qu'on en voit au contraire qui n'oſent les quitter, & qu'il faut nourrir autour de leur voliere, qu'ils n'abandonnent jamais. Les habitudes oppoſées, les différences de mœurs ſembleroient indiquer qu'on comprend ſous le nom de Pigeon, un grand nombre d'eſpeces différentes, dont chacune auroit ſon naturel propre, & différent l'un de l'autre; & en effet les Ornitologiſtes en admettent cinq eſpeces différentes, ſans y comprendre les variétés; & ils font en outre avec les Ramiers & les Tourterelles des genres différents. Les cinq eſpeces de Pigeons ſont, ſuivant eux : 1°. le Pigeon domeſtique : 2°. le Pigeon Romain, dont il y a ſeize variétés : 3°. le Pigeon Biſet : 4°. le Pigeon de Roche, dont il y a auſſi une variété : 5°. Le Pigeon ſauvage; mais les cinq eſpeces, ſelon M. de Buffon, n'en font qu'une; & voici la preuve qu'en donne ce ſavant Naturaliſte.

Le Pigeon domeſtique & le Pigeon Ro-

main avec toutes ſes variétés, quoique différents par la grandeur & par les couleurs, ſont certainement de la même eſpece, puiſqu'ils produiſent enſemble des individus féconds, & qui ſe reproduiſent; on ne doit donc pas regarder les Pigeons de voliere & les Pigeons de colombiers, c'eſt-à-dire, les grands & petits Pigeons domeſtiques, comme deux eſpeces différentes : il faut ſe borner à dire que ce ſont deux races dans une ſeule eſpece, dont l'une eſt plus domeſtique & plus perfectionnée que l'autre; de même que le Pigeon Biſet, le Pigeon de Roche & le Pigeon ſauvage ſont trois eſpeces nominales, qu'on doit réduire à une ſeule, qui eſt celle du Biſet, dans laquelle le Pigeon de Roche & le Pigeon ſauvage ne ſont que des variétés très-légeres, & la raiſon en eſt bien évidente; c'eſt que ces trois oiſeaux ſont à-peu-près de la même grandeur; que tous trois ſont de paſſage, qu'ils ſe perchent, ont en tout les mêmes habitudes naturelles, & ne différent entre eux que par quelques teintes de couleur. Voici donc, dit M. de Buffon, nos cinq eſpeces déja réduites à deux, qui ſont le Biſet & le Pigeon proprement dit; ils ne différent cependant l'un de l'autre, qu'en ce que le premier eſt ſauvage, & le ſecond domeſtique. Le Biſet eſt comme la ſouche

premiere, de laquelle tous les autres Pigeons tirent leur origine, & duquel ils différent plus ou moins, ſelon qu'ils ont été plus ou moins maniés par les hommes; & quoique M. de Buffon n'ait pas été à portée, à ce qu'il dit, d'en faire l'épreuve, il eſt néanmoins perſuadé que le Biſet & le Pigeon de nos colombiers produiroient enſemble, s'ils étoient unis; car il y a moins loin de notre Pigeon domeſtique au Biſet, qu'aux gros Pigeons poltés ou Romains, avec leſquels néanmoins il s'unit & produit; d'ailleurs on voit dans cette eſpece toutes les nuances du ſauvage ou domeſtique ſe préſenter ſuffiſamment, & comme par ordre de généalogie, ou plutôt de génération. Le Biſet nous eſt repréſenté d'une maniere à ne pouvoir s'y méprendre par ceux de nos Pigeons fuyards qui déſertent nos colombiers, & prennent l'habitude de ſe percher ſur les arbres, c'eſt la premiere & la plus forte nuance de leur retour à l'état de nature : ces Pigeons, quoique élevés dans l'état de domeſticité, quoiqu'en apparence accoutumés comme les autres à un domicile fixe, à des habitudes communes, quittent le domicile, rompent toute ſociété, & vont s'établir dans les bois : ils retournent donc à leur état de nature, pouſſés par leur ſeul inſtinct : d'autres, apparem-

ment moins courageux, moins hardis, quoique également amoureux de leur liberté, fuient de nos colombiers pour aller habiter ſolitairement quelques trous de murailles, ou bien ſe réfugient en petit nombre dans une tour peu fréquentée; & malgré les dangers, la diſette, & la ſolitude de ces lieux, où ils manquent de tout, où ils ſont expoſés à la belette, aux rats, à la fouine, à la chouette, & où ils ſont forcés de ſubvenir en tout temps à leurs beſoins par leur ſeule induſtrie, ils reſtent néanmoins conſtamment dans ces habitations incommodes, & les préférent pour toujours à leur premier domicile, où cependant ils ſont nés, où ils ont été élevés, où tous les exemples de la ſociété auroient dû les retenir : voilà, ſelon M. de Buffon, la ſeconde nuance. Les Pigeons de murailles ne retournent pas en entier à l'état de nature, ils ne ſe perchent pas comme les premiers, & ſont néanmoins beaucoup plus près de l'état libre que de la condition domeſtique.

La troiſieme nuance eſt celle de nos Pigeons de Colombier, dont tout le monde connoît les mœurs, & qui, lorſque leur demeure convient, ne l'abandonnent pas, ou ne la quittent que pour en prendre une qui convienne encore mieux; & ils n'en

ſortent que pour aller s'égayer ou ſe pourvoir dans les champs voiſins ; or comme c'eſt parmi ces Pigeons que ſe trouvent les fuyards & les déſerteurs, dont on vient de parler, cela prouve que tous n'ont pas encore perdu leur inſtinct d'origine, & que l'habitude de la libre domeſticité, dans laquelle ils vivent, n'a pas entiérement effacé les traits de leur premiere nature, à laquelle ils pourroient encore remonter. Mais il n'en eſt pas de même de la quatrieme & derniere nuance dans l'ordre de la dégénération ; ce ſont les gros & petits pigeons de voliere, dont les races, les variétés, les mêlanges ſont preſque innombrables, parce que depuis un temps immémorial ils ſont abſolument domeſtiques ; & l'homme en perfectionnant les formes extérieures, a en même temps altéré leurs qualités intérieures, & détruit juſqu'au germe du ſentiment de la liberté ; ces oiſeaux, la plupart plus grands, plus beaux que les Pigeons communs, ont encore l'avantage, pour nous, d'être plus féconds, plus gras, de meilleur goût ; & c'eſt par toutes ces raiſons qu'on les a ſoignés de plus près, & qu'on a cherché à les multiplier malgré toutes les peines qu'il faut ſe donner pour leur éducation & pour le ſuccès de leur nombreux produit & de leur

pleine fécondité : dans ceux-ci aucun ne remonte à l'état de nature, aucun même ne s'éleve à celui de liberté. Ils ne quittent jamais les alentours de leur voliere, il faut les y nourrir en tout temps. La faim la plus pressante ne les détermine pas à aller chercher ailleurs; ils se laissent mourir d'inanition plutôt que de quêter leur subsistance, accoutumés à la recevoir de la main de l'homme, ou à la trouver toute préparée toujours dans le même lieu; ils ne savent vivre que pour manger, & n'ont aucune des ressources, aucun des petits talents que le besoin inspire à tous les animaux. On peut donc regarder cette derniere classe, dans l'ordre de Pigeons, comme absolument domestique, captive sans retour, entiérement dépendante de l'homme. Supposant donc une fois nos colombiers établis & peuplés, ce qui en est le premier point & le plus difficile à remplir pour obtenir quelque empire sur une espece aussi fugitive, aussi volage, on se sera bientôt apperçu que dans le grand nombre de jeunes Pigeons, que ces établissements nous produisent à chaque saison, il s'en trouve quelques-uns qui varient pour la grandeur, la forme & les couleurs; on aura donc choisi les plus gros, les plus singuliers, les plus beaux, on les aura séparés de la troupe commune pour les élé-

ver à part avec des ſoins plus aſſidus, & dans une captivité plus étroite : les deſcendants de ces eſclaves choiſis auront encore préſenté de nouvelles variétés, qu'on aura diſtinguées, ſéparées des autres, uniſſant conſtamment, & mettant enſemble ceux qui ont paru les plus beaux & les plus utiles.

Le Biſet ou Pigeon ſauvage eſt donc, ſelon M. de Buffon, la tige premiere de tous les autres Pigeons : il eſt communément de la même grandeur & de la même forme, mais d'une couleur plus biſe que le Pigeon domeſtique, & c'eſt de cette couleur que lui vient ſon nom ; cependant il varie quelquefois pour les couleurs & la groſſeur.

Cet oiſeau ne ſe trouve pas dans les pays froids ; & ne reſte que pendant l'été dans nos pays tempérés. On en voit arriver par troupes en Bourgogne, en Champagne, & dans les autres Provinces ſeptentrionales de la France vers la fin de Février & au commencement de Mars. Ils s'établiſſent dans les bois ; y nichent dans des creux d'arbres, pondent deux ou trois œufs au printemps, & vraiſemblablement font une ſeconde ponte en été ; à chaque ponte, ils n'élevent que deux petits, & s'en retournent dans le mois de Novembre ; ils prennent leur route du côté du Midi, & ſe rendent probablement

en

en Afrique par l'Eſpagne, pour y paſſer l'hiver. Le Biſet ou Pigeon ſauvage, & le Pigeon déſerteur, connu ſous le nom d'Œnos, & qui retourne à l'état ſauvage, ſe perchent, & par cette habitude ſe diſtinguent du Pigeon de murailles, qui déſerte auſſi nos colombiers, mais qui ſemble craindre de retourner dans les bois, & ne ſe perche jamais ſur les arbres.

Après les trois Pigeons, dont les deux derniers ſont plus ou moins près de l'état de nature, vient le Pigeon de nos colombiers, qui n'eſt qu'à demi-domeſtique, & retient encore de ſon premier inſtinct l'habitude de voler en troupes; s'il a perdu le courage intérieur, d'où dépend le ſentiment de l'indépendance, il a acquis d'autres qualités, qui, quoique moins nobles, paroiſſent plus agréables par leurs effets : ils produiſent ſouvent trois fois l'année; & les Pigeons de voliere produiſent juſqu'à dix ou douze fois; au lieu que le Biſet ne produit qu'une ou deux fois tout au plus.

Après le Pigeon de nos colombiers, qui n'eſt qu'à demi-domeſtique, ſe préſentent les Pigeons de voliere, qui le ſont entiérement. Les races privées de ces Pigeons, ou pour mieux dire, les variétés principales ſont : 1°. les Pigeons appellés *groſſes-gorges*, parce qu'ils ont la faculté d'enfler pro-

digieuſement leur jabot, en aſpirant & retenant l'air : 2 °. les Pigeons mondains, qui ſont les plus recommandables par leur fécondité, ainſi que les Pigeons Romains, les Pattus & les Nonains : 3 °. les Pigeons Paons, qui élevent & étalent leur large queue, comme le Dindon, & le Paon : 4 °. le Pigeon cravatte ou à gorge briſée : 5 °. les Pigeons coquille Hollandois : 6 °. le Pigeon Hirondelle : 7 °. le Pigeon Cornu : 8 °. le Pigeon heurté : 9 °. le Pigeon Suiſſe : 10 °. le Pigeon Culbutant : 11 °. le Pigeon tournant.

La race des Pigeons groſſe-gorge eſt compoſée des variétés ſuivantes : 1 °. le Pigeon groſſe-gorge, ſoupe-en-vin, dont les mâles ſont très-beaux, parce qu'ils ſont panachés, & dont les femelles ne panachent point : 2 °. le Pigeon groſſe-gorge chamois, panaché ; la femelle ne panache point : 3 °. le Pigeon groſſe-gorge, blanc comme un cygne : 4 °. le Pigeon groſſe-gorge, blanc, patté, & à longues ailes, qui ſe croiſent ſur la queue, dans lequel la boule de la gorge paroît fort détachée : 5 °. le Pigeon groſſe-gorge, gris, panaché, & le gris doux, dont la couleur eſt douce & uniforme par-tout le corps : 6 °. le Pigeon groſſe-gorge, gris de fer, gris barré & à rubans : 7 °. le Pigeon groſſe-gorge,

piqué, comme argenté : 8°. le Pigeon groſſe-gorge, jacinthe, d'une couleur bleue, ouragé en blanc : 9°. le Pigeon groſſe-gorge, couleur de feu, il y a ſur toutes les plumes une barbe bleue & une barre rouge, & la plume eſt terminée par une barre noire : 10°. le Pigeon groſſe-gorge, couleur de bois de noyer : 11°. le Pigeon groſſe-gorge maurin, d'un beau noir velouté, avec les dix plumes de l'aile blanches, comme dans la groſſe-gorge marron ; ils ont tous deux la bavette ou le mouchoir bleu ſous le cou, & dans les dernieres races à vol blanc & à groſſe-gorge, la femelle eſt ſemblable au mâle : 12°. le Pigeon groſſe-gorge ardoiſe, avec le vol & la cravatte blanche, la femelle eſt ſemblable au mâle. Telles ſont les variétés des Pigeons à groſſe-gorge : tous ces Pigeons ont la faculté d'enfler ſi ſupérieurement leur jabot, qu'il faut qu'il y ait une conformation particuliere dans cet organe : ce jabot preſque auſſi gros que tout le reſte du corps, & que ces oiſeaux tiennent continuellement enflé, les oblige à retirer leur tête, & les empêche de voir devant eux ; auſſi pendant qu'ils ſe rengorgent, l'oiſeau de proie les ſaiſit, ſans qu'ils l'apperçoivent ; on les éleve donc plutôt par curioſité que pour l'utilité.

Une autre race de Pigeons eſt celle des

mondains; c'eſt la plus commune, & en même temps la plus eſtimée à cauſe de ſa fécondité. Le Mondain eſt à-peu-près d'une moitié plus fort que le Biſet; la femelle reſſemble aſſez au mâle: ils produiſent preſque tous les mois de l'année, pourvu qu'ils ſoient en nombre pair dans la voliere; & il leur faut au moins à chacun trois ou quatre paniers, ou plutôt des trous un peu profonds, formés comme des caſes, avec des planches, afin qu'ils ne ſe voient pas lorſqu'ils couvent. Les Pigeons Mondains ſont en état de produire à l'âge de huit ou neuf mois; mais ils ne ſont en pleine ponte qu'à la troiſieme année. Cette pleine ponte dure juſqu'à ſix ou ſept ans, après quoi le nombre des pontes diminue, quoiqu'il y en ait qui pondent encore à l'âge de dix ou douze ans: la ponte des deux œufs ſe fait quelquefois en vingt-huit heures, & dans l'hiver en deux jours; en ſorte qu'il y a un intervalle de temps différent, ſuivant la ſaiſon, entre la ponte de chaque œuf: la femelle tient chaud ſon premier œuf, ſans néanmoins le couver aſſiduement; elle ne commence à couver conſtamment qu'après la ponte du ſecond œuf: l'incubation dure ordinairement dix-huit jours; quelquefois dix-ſept, ſur-tout en été, & juſqu'à dix-neuf & vingt jours en hiver. L'attachement

de la femelle à ſes œufs eſt ſi grand, ſi conſtant, qu'on en a vu ſouffrir les incommodités les plus grandes, & les douleurs les plus vives, plutôt que de les quitter : le mâle, pendant que la femelle couve, ſe tient ſur le panier le plus voiſin ; & au moment que preſſée par le beſoin de manger, elle quitte ſes œufs pour aller à la trémie, le mâle qu'elle a appellé auparavant par un petit roucoulement, prend ſa place, couve ſes œufs ; & cette incubation du mâle dure deux ou trois heures chaque fois, & ſe renouvelle ordinairement deux fois en vingt-quatre heures. Les variétés de la race des Pigeons mondains peuvent ſe réduire à trois pour la grandeur, & ont tous pour caractere commun un filet rouge autour des yeux.

1°. Les premiers mondains ſont des oiſeaux lourds, & à-peu-près gros comme de petites Poules : on ne les recherche qu'à cauſe de leur grandeur ; car ils ne ſont pas bons pour la multiplication.

2°. Les Bagadais : ce ſont de gros mondains avec un tubercule au-deſſus du bec, en forme d'une petite morille, & un ruban rouge beaucoup plus large autour des yeux : ces Pigeons ne produiſent que difficilement & en petit nombre ; ils ont le bec courbé, crochu, & préſentent pluſieurs variétés ; il s'en trouve de différentes couleurs.

3°. Le Pigeon Eſpagnol : c'eſt un Pigeon mondain, auſſi gros qu'une Poule ; il eſt très-beau : ce qui le diſtingue du précédent, c'eſt qu'il n'a point de morille au-deſſus du bec, que la ſeconde paupiere charnue eſt moins ſaillante, & que ſon bec eſt droit, au lieu d'être courbe.

4°. Le Pigeon Turc : cette race a une groſſe excroiſſance au-deſſus du bec, avec un ruban rouge qui s'étend depuis le bec autour des yeux : ce Pigeon Turc eſt très-gros, huppé, bas des cuiſſes, large de corps & de vol ; il y en a de minimes, ou de bruns preſque noirs.

5°. Les Pigeons Romains, qui ne ſont pas tout-à-fait ſi grands que les Turcs, mais qui ont le vol auſſi étendu : ils n'ont point de huppe ; il y en a de noirs, de minimes & de tachetés.

Nous venons de parler des Pigeons Domeſtiques les plus gros ; il s'en trouve d'autres de moyenne grandeur & d'autres plus petits ; parmi les Pigeons pattus, c'eſt-à-dire, parmi ceux qui ont les pieds couverts de plumes juſques ſur les ongles, il y a des pattus ſans huppe, & des pattus huppés. Ces derniers ſe nomment Pigeons de tous mois : en effet ils produiſent tous les mois ; & ils n'attendent pas que leurs petits ſoient en état de manger ſeuls pour

couver de nouveau. Parmi les Pigeons de race moyenne & petite, on diſtingue les Pigeons Nonains; ſavoir, les ſoupe-en-vin, les rouges panachés & les chamois panachés; il y a auſſi dans la race des Pigeons Nonains une variété qu'on appelle Pigeons Mondains : ces Pigeons ſont fort noirs, avec la tête blanche & le bout des ailes auſſi blanc : c'eſt à cette variété qu'il faut rapporter les Pigeons Coëffés : ils ont comme un demi-capuchon ſur la tête, qui deſcend le long du cou, & s'étend ſur la poitrine en forme de cravatte, compoſée de plumes redreſſées; cette variété eſt voiſine de la race du Pigeon Groſſe-Gorge, & ne produit pas beaucoup.

Le Pigeon Paon eſt un peu plus gros que le Pigeon Nonain; il redreſſe ſa queue & l'étale comme un Paon : les plus beaux de cette race ont juſqu'à trente-deux plumes à la queue; tandis que les Pigeons d'autres races n'en ont que douze. Lorſqu'ils redreſſent leur queue, ils la pouſſent en avant; & comme ils retirent en même temps la tête en arriere, elle tombe à la queue : la femelle releve & étale ſa queue comme le mâle; & l'a toute auſſi belle; il y en a de tout blancs, d'autres blancs avec la tête & la queue noires.

Les Pigeons Polonois ſont plus gros que

les Pigeons Paons : ils ont pour caractere d'avoir le bec très-gros & très-court, les yeux bordés d'un large cercle rouge, les jambes très-baſſes : il y en a de pluſieurs couleurs. Le Pigeon Cravatte eſt un des plus petits Pigeons : il n'eſt pas plus gros qu'une Tourterelle ; & en les appariant, ils produiſent des Mulets ou Metis : on diſtingue le Pigeon Cravate du Pigeon Nonain, en ce que le Pigeon Cravatte n'a point de demi-capuchon ſur la tête & ſur le cou, & qu'il n'a préciſément qu'un bouquet de plumes qui ſemblent ſe rebrouſſer ſur la poitrine & ſous la gorge ; ce ſont de très-jolis Pigeons, bien faits, qui ont l'air très-propre, & dont il y a de ſoupe-en-vin, de chamois, de panachés, &c.

Les Pigeons qu'on appelle Coquille-Hollandois, parce qu'ils ont derriere la tête des plumes à rebours qui forment comme une eſpece de coquille, ſont auſſi de petite taille : ils ont la tête noire, le bout de la queue & des ailes noir, tout le réſte du corps blanc.

Le Pigeon Carme, qui fait une autre race, eſt peut-être le plus bas & le plus petit de nos Pigeons ; il paroît accroupi : il eſt auſſi très-pattu, ayant les pieds fort courts & les plumes des jambes très-longues. On en diſtingue huit variétés, le gris-

de-fer, les chamois, les ſoupe-en-vin & les gris doux.

Le Pigeon heurté, c'eſt-à-dire marqué comme d'un coup de pinceau, noir & bleu, jaune & rouge au-deſſous du bec ſeulement, & juſqu'au milieu de la tête, avec la queue de la même couleur & tout le reſte du corps blanc, eſt un Pigeon fort recherché des curieux : il n'eſt point pattu & eſt de la groſſeur des Pigeons Mondains ordinaires.

Les Pigeons Suiſſes ſont plus petits que les Pigeons ordinaires, à-peu-près de la groſſeur des Biſets; ils ſont même auſſi légers du vol : il y en a de pluſieurs ſortes, des panachés de rouge, de bleu, de jaune, ſur un fond blanc ſatiné, avec un collier qui vient former un plaſtron ſur la poitrine, & qui eſt d'un rouge rembruni ; ils ont ſouvent deux rubans ſur les ailes de la même couleur que celle du paturon.

Le Pigeon Culbutant eſt encore un des plus petits Pigeons : il eſt d'un roux bruni, mais il y en a de gris & variés, de roux & gris : il tourne ſur lui-même en volant, comme un corps qu'on jetteroit en l'air, & c'eſt pour cette raiſon qu'on lui donne ſon nom ; il ſemble que tous ſes mouvements ſuppoſent des vertiges, qui peuvent être attribués à ſa captivité : il vole

très-vîte, s'éleve le plus haut de tous, & ſes mouvements ſont fort précipités & irréguliers : au reſte ſa forme eſt aſſez ſemblable à celle du Biſet : on s'en ſert ordinairement pour attirer les Pigeons des autres colombiers, parce qu'il vole plus haut, plus loin & plus long-temps que les autres, & qu'il échappe plus aiſément à l'oiſeau de proie.

Celui qu'on nomme *Pigeon Tournant* ou *Batteur*, tourne en rond lorſqu'il vole, & bat ſi fortement les ailes, qu'il fait même autant de bruit qu'une claquette : il ſe rompt ſouvent quelques plumes de l'aile par la violence de ce mouvement qui ſemble tenir de la convulſion. Les Pigeons Tournants ou Batteurs, ſont communément gris avec des taches noires ſur les ailes. Nous pourrions encore faire mention de quelques autres Pigeons, mais comme on n'en voit pas communément, il eſt inutile d'en parler ici.

Après avoir décrit les différentes eſpeces de Pigeons, il convient de donner la méthode d'en garnir les Colombiers : on les garnit en deux ſaiſons différentes, au mois de Mai, parce que les Pigeons qui naiſſent depuis ce temps ſe fortifiant beaucoup avant l'hiver, ſont bientôt en état d'apporter du profit ; & au mois d'Août, parce qu'il y

a pour lors une quantité de Pigeonneaux bien nourris, à cauſe du grain que les peres & meres leur apportent en abondance des moiſſons qui ont été faites; on a ſoin de bien garnir les Colombiers à proportion de la grandeur : ſi on n'y mettoit que peu de Pigeons, on feroit trop long-temps ſans manger des Pigeonneaux; car on n'en doit tirer aucun du Colombier, qu'il ne ſoit entiérement garni.

Certains Économes ne garniſſent leurs Colombiers que quand les Pigeons ont commencé à faire des petits, ils prétendent que par là ils demeurent attachés au nouveau Colombier; d'autres diſent qu'il faut les choiſir à ſix mois, & ils préférent ceux qui naiſſent aux mois de Mars & de Juillet, & il y en a qui ſont d'avis de les prendre plus jeunes : de plus grands Connoiſſeurs penſent qu'il faut les enlever de deſſous pere & mere, lorſque le duvet eſt venu, c'eſt-à-dire un peu avant que les grandes plumes des ailes ayent pouſſé, parce que ſi on les y mettoit plutôt, ils ſeroient en danger d'y mourir de faim, au moins pour la plupart, à cauſe que tous autres que leurs pere & mere ne ſavent pas ſi bien l'art de leur donner la nourriture : & ſi l'on attendoit que les plumes fuſſent tout-à-fait fortifiées, au lieu de s'habituer au nouveau

Colombier, ils prendroient incontinent l'eſſor pour retourner à leur premiere demeure; après qu'on les y aura mis, il faudra les tenir renfermés pendant quinze jours ou trois ſemaines, & on aura ſoin de ne pas ouvrir la fenêtre du Colombier, qui ſe ferme & ouvre par le moyen d'une couliſſe, ainſi que nous le dirons ci-après en donnant la deſcription du Colombier.

Comme les jeunes Pigeons qu'on prend ſous l'aile de la mere ne mangent pas encore ſeuls, on les abéquera pendant quelque temps; & comme naturellement ces petits animaux ne baillent point d'eux-mêmes, lorſqu'on leur préſente de la nourriture, on aura la patience de leur ouvrir le bec, & d'y mettre la nourriture, ou avec les doigts, ou avec un cornet, ou avec la bouche: & pour les habituer plutôt à manger eux-mêmes, on mêlera parmi eux de petits Poulets: ceux-ci mangeant naturellement ſeuls les exciteront, en béquetant, à le faire auſſi; il faudra en outre avoir la précaution de les faire boire: on mettra pour cet effet leur bec dans l'eau, afin qu'ils boivent à diſcrétion.

Les aliments qui conviennent le mieux aux jeunes Pigeons ainſi renfermés dans les colombiers, ſont du millet, du chenevis, quelquefois un peu de froment; le cumin

eſt auſſi très-bon pour les attacher au colombier. Quand les jeunes Pigeons mangeront d'eux-mêmes, on pourra leur donner la liberté, en ouvrant le colombier, pour qu'ils aillent chercher plus loin leur nourriture; on prendra garde de ne pas leur donner d'abord une entiere liberté, de peur que les premiers jours ils ne s'écartent trop, & qu'ils ſoient même en danger de ne plus revenir : auſſi pluſieurs perſonnes ne leur donnent la liberté de ſortir pour la premiere fois, que dans un jour nébuleux: les Pigeons craignant de leur naturel d'être mouillés, ne s'éloignent jamais pour lors du colombier. Quelques-uns prétendent qu'il faut attendre qu'ils ayent des œufs & qu'ils couvent; d'autres enfin leur arrachent les grandes plumes de l'aile : ces oiſeaux ne pouvant alors voler que foiblement, ne s'éloignent pas du colombier, & s'y habituent pour ne le plus quitter.

On entend ordinairement par Colombier un Pavillon rond ou quarré, dans lequel on met des Pigeons; la forme ronde eſt celle qu'on doit préférer, parce qu'au moyen d'une échelle tournant ſur un pivot, on peut viſiter tous les nids ſans s'y appuyer. On place le Colombier au milieu de la Baſſe-cour, ſi elle eſt ſpacieuſe, ou même hors de la maiſon, parce que les Pi-

geons qui ſont d'un naturel fort timides, prennent ſouvent l'épouvante au moindre bruit : on les éloigne donc pour cette raiſon du bruit des maiſons, de même que de celui que pourroient faire les arbres agités par le vent, ou des caſcades d'eau.

On proportionnera la profondeur, l'épaiſſeur & la hauteur des fondements & des murs à l'étendue du Colombier : ces proportions conſiſtent ordinairement à donner aux fondements la ſixieme partie de ſa hauteur & le double de l'épaiſſeur du mur : on donne à chaque mur un quart de plus de hauteur que le Colombier n'eſt large, & il a pour l'ordinaire trois ou quatre toiſes de diametre dans l'œuvre.

Pour empêcher les rats de monter pardehors dans le Colombier, on attache des plaques de fer blanc à une certaine hauteur, & dans les endroits où l'on prévoit que les rats doivent paſſer, comme aux angles extérieurs des Colombiers quarrés : les plaques doivent avoir environ un pied de hauteur & être avancées ſur les côtés environ d'un demi-pied. Quand les rats ſont parvenus à ces plaques, ſur leſquelles ils ne peuvent s'accrocher, ils tombent ſur des pointes de fer que l'on a coutume de ficher en bas & dans l'endroit où l'on prévoit qu'ils pourront tomber.

Il faut que l'air circule librement dans l'intérieur du Colombier : on le perce ordinairement au midi, parce que les Pigeons aiment à ſentir le ſoleil à plomb, ſur-tout en hiver. Quand on eſt obligé, pour donner une libre iſſue à l'air, de pratiquer une fenêtre qui ſoit expoſée au vent de biſe, il faudra toujours la tenir fermée pendant les grandes froidures, & ne l'ouvrir qu'en été pour rafraîchir le Colombier : chaque fenêtre aura une couliſſe, pour pouvoir l'ouvrir & fermer d'en bas, ſoir & matin, par le moyen d'une corde & d'une poulie.

On aura attention qu'il n'y ait point de trous, ni en dehors, ni en dedans du Colombier ; que le plancher & le plafond ſoient bien joints, pour en écarter les rats & autres animaux : que l'aire du Colombier ſoit bien battue & bien cimentée, car rien ne mine plus que la fiente des Pigeons. Comme ces animaux aiment la couleur blanche, on fera blanchir le Colombier en dehors & en dedans : on aura en outre attention de faire conſtruire de pierres de taille, ou de plâtre, deux ceintures en dehors du Colombier, dont l'une regnera au milieu, & l'autre au-deſſous de la fenêtre, qui ſert aux Pigeons d'entrée & de ſortie. Ces deux ceintures ſont miſes exprès pour y faire repoſer ces oiſeaux, lorſ-

qu'ils reviennent de la campagne, & principalement encore, pour empêcher les rats & belettes d'y monter.

On placera toujours la porte du Colombier en vue du logis du Maître, quand bien même le Colombier ſe trouveroit être placé au-dehors de ſa cour, & quand on ſeroit même encore obligé de la pratiquer du côté du ſeptentrion, dont les vents incommodent très-fort les Pigeons : on voit par ce moyen ceux qui entrent, ou qui ſortent du Colombier; les voleurs de jeunes Pigeons ſont tenus ainſi en reſpect. Pour empêcher l'inconvénient qui peut provenir du vent du nord, on met une contre-porte, elle garantira le Colombier contre le plus grand froid.

On garnit le dedans du Colombier de nids, ou boulins : pour le faire, on les pratique même quelquefois en bâtiſſant le Colombier, dans la muraille avec des briques plates : en ſorte qu'ils ſoient longs, quarrés & obſcurs dans le fond, ce que les Pigeons aiment beaucoup; les nids ont néanmoins ſouvent quelques fentes, par où les rats s'introduiſent, ce qui n'eſt pas un petit défaut; il y en a qui emploient pour les nids de leurs Pigeons des pots de terre : ils ſont d'une ſeule piece, les rats ne peuvent par conſéquent entrer que par la bouche :

bouche : mais pour peu que les murs travaillent, les pots ſe caſſent; d'ailleurs on en briſe beaucoup en nettoyant le Colombier.

D'autres font uſage de tuiles rondes; poſées l'une ſur l'autre en forme de tuyau à recevoir l'eau, & ils les eſpacent à un demi-pied ſur des briques accommodées par le haut ainſi que par le bas, à la rondeur des tuiles; ce qui ſert encore de ſéparation pour les nids : cela ne vaut pas néanmoins les deux façons précédentes. Dans quelques Provinces où le moilon eſt bon, on en forme les boulins; on voit encore des boulins totalement de plâtre, dont la forme oblongue fait une enceinte aſſez longue, & dont l'entrée eſt étroite : il y a auſſi des paniers d'une forme particuliere; les Pigeons s'y plaiſent très-bien, & y pondent même mieux que dans des nids plus matériels. Ces paniers ont l'inconvénient de ſe remplir de vermine, ſi on n'a pas ſoin de les nettoyer fréquemment.

De quelque façon qu'on pratique les nids, on aura ſoin qu'ils ſoient plutôt trop grands que trop petits; en ſorte que le mâle & la femelle puiſſent s'y tenir debout, autrement ils pourroient s'en rebuter & n'y jamais entrer : on obſervera encore que le premier rang des nids ou des boulins, ſoit au

moins à quatre pieds au-dessus de la terre, & on ne doit pas en élever plus haut de trois pieds du faîte du Colombier; on couvrira le dernier rang d'une planche large d'un pied mise en pente, de peur que les rats n'y descendent de la couverture. Les nids seront disposés en échiquier: des gens attentifs mettent au-devant de chacun d'eux une petite pierre plate qui excéde la muraille de trois ou quatre doigts, pour reposer les Pigeons lorsqu'ils entrent, ou sortent de leurs nids; ou bien lorsque le mauvais temps les oblige de garder le Colombier.

La plupart des Auteurs qui ont traité des Pigeons, assurent qu'après quatre ans les Pigeons ne sont plus d'aucun profit, & qu'ils deviennent même nuisibles à ceux qui sont plus jeunes: par conséquent lorsqu'un Pigeon aura quatre ans, il ne sera plus bon qu'à détruire; mais la difficulté est de le connoître entre les autres: il y a néanmoins un moyen très-sûr, & le voici.

Quand on commence à garnir un Colombier pour la premiere fois, on coupe à chaque Pigeon qu'on y met, avec des ciseaux, seulement l'extrémité d'un ongle, & on marque le temps auquel on le fait: l'année suivante à pareil temps, quand les Pigeons sont tous rentrés dans le Colom-

bier, deux hommes, après que tout a été fermé & qu'on n'y voit plus, entrent ſans bruit avec une lanterne ſourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour viſiter un nid; l'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer, & l'autre prend généralement tous les Pigeons dans leurs nids, ſans en oublier aucun, & leur coupe à chacun une ſeconde fois l'extrémité d'un ongle à un autre pied, & ainſi ſucceſſivement tous les ans, juſqu'à ce qu'on les ait marqués quatre fois. Il n'y a nullement à craindre que cette viſite épouvante les Pigeons; la quatrieme année paſſée, on entre dans le Colombier de la même maniere qu'on a dit, excepté qu'on porte avec ſoi deux cages ſuffiſamment grandes pour pouvoir contenir tous les Pigeons de ce Colombier : on met dans l'une tous ceux qui ont été marqués pour les envoyer au marché, ou à la cuiſine, & dans l'autre, ceux qu'on connoît par les marques n'avoir pas encore atteint l'âge de quatre ans : on lâche ceux-ci dans le Colombier, comme étant encore bons; cette opération paroît d'abord difficile au premier coup d'œil; mais quand on l'aura une fois pratiquée une premiere année, on s'en acquitte avec plaiſir, & toujours de plus en plus, ſur-tout lorſqu'avec le temps

on s'apperçoit des grands avantages qui en reviennent pour le Colombier.

Il eſt inutile de prévenir ici qu'il faudra donner de la nourriture aux Pigeons, lorſqu'ils ne trouveront plus rien à la campagne, c'eſt-à-dire depuis la mi-Novembre, que les grains ſe trouvent tous ſemés; on recommencera par la même raiſon au mois d'Avril, après qu'on a fini la ſemaille de Mars.

On donnera pour nourriture ordinaire aux Pigeons des criblures de bled, d'orge & d'avoine : ils aiment auſſi l'ivraie; le bled de Turquie & ſur-tout la veſce : cette derniere nourriture eſt à meilleur marché; auſſi c'eſt celle qu'on donne par préférence : on ſe garde bien de leur donner du millet, ce ſeroit une mauvaiſe économie; les Pigeons ſe jettent auſſi avec avidité ſur le chenevis; rien n'eſt plus propre pour les fixer au Colombier, que de leur en jetter; pendant les grandes gelées on jette aux Pigeons des pepins de raiſins, qui ont été criblés; on dit que cela les empêche de pondre pendant ce temps, & c'eſt préciſément celui où tous les œufs ſeroient perdus, & les petits, qui par hazard en pourroient provenir, ſeroient en danger de périr; ces pepins ne laiſſent pas néanmoins de les ſuſtenter : par conſéquent, plus tard on leur

en donnera, plus tard ils feront des œufs. Celui qui gouverne les Colombiers doit agir en cela prudemment, de même que pour tout le reſte : on jettera aux Pigeons leur nourriture dans un endroit uni & propre, & on les ſifflera au moment qu'on leur en donnera pour les appeller : on leur préſente à manger deux fois le jour, le matin & le ſoir. Quand il y a des œufs dans le Colombier, ſi c'eſt dans le temps qu'on nourrit les Pigeons, on ſe gardera bien de répandre tout le grain dès le matin : & la raiſon, c'eſt que les femelles ſe tiennent ſur leurs œufs juſqu'à onze heures, & n'en ſortent que pour y rentrer vers les deux heures : il faut leur réſerver de la nourriture pendant cet intervalle ; au reſte, on ſera très-exact à ce que la nourriture ne manque point aux Pigeons, autrement ils déſerteroient du Colombier : il eſt encore à propos de ne pas toujours donner à ſes Pigeons la nourriture à la même heure, les Pigeons voiſins ne manqueroient pas de la leur venir dérober ; il faut la leur donner, tantôt plutôt, tantôt plus tard.

Les Livres qui traitent de l'Economie Champêtre, ſont pleins de différentes recettes pour empêcher les Pigeons de quitter leurs Colombiers : nous en allons rapporter ici quelques-unes. 1°. On prend la tête

& les pieds d'un mouton, on les met bouillir enſemble, juſqu'à ce que les os ſe ſéparent de la chair, puis on les fait encore bouillir dans le même bouillon juſqu'à ce qu'elle ſoit toute conſommée; on broie dans cette décoction fort épaiſſe de la terre à Potier, dont on aura ôté toutes les pierres; on y met force ſel, de l'urine, des vernis, du fumier, du chenevis & du bled; on pêtrit le tout enſemble & on le réduit en une pâte; on en fait de petits pains de la groſſeur de deux poings, on les fait ſécher au ſoleil ou au four, & on prendra garde de ne point les laiſſer brûler; lorſque ces pains ſont cuits, on les place en divers endroits du Colombier : on ne les y a pas plutôt mis, que les Pigeons s'amuſent à les béqueter, & y trouvent une ſaveur qui leur plait : ils s'y attachent tellement que ce n'eſt qu'avec regret qu'ils ſortent du Colombier.

2°. Il y en a qui ſe ſervent d'une tête de chevre, ils la font bouillir dans l'eau avec du ſel, du cumin, du chenevis & de l'urine; ils l'expoſent enſuite dans le Colombier pour ſervir d'amuſement aux Pigeons.

3°. Quelques-uns font cuire du millet dans du miel, & ils y mettent un peu d'eau pour l'empêcher de brûler; c'eſt,

dit-on, un appât qui fait prendre à ces oiſeaux tant d'affection pour leur habitation ordinaire, que bien loin de l'abandonner, ils y attirent encore des Pigeons étrangers.

4°. On prétend auſſi que ſi l'on frotte les portes & les fenêtres d'un Colombier avec de l'huile de baume, c'eſt un moyen de les y retenir.

5°. Pluſieurs perſonnes font tremper du cumin & des lentilles dans l'hydromel, ils en donnent à manger aux Pigeons dans leurs Colombiers : c'eſt, ſuivant ces perſonnes, le vrai moyen de faire affectionner aux Pigeons leur demeure.

6°. D'autres perſonnes prennent tout ſimplement de la farine d'orge avec du miel à égale portion : ils en font un mêlange qu'ils donnent à manger aux Pigeons.

7°. Au ſortir du Colombier il faut d'abord leur jetter du cumin : on aſſure que non ſeulement cette nourriture les empêche de ſortir, mais encore qu'en les frottant de quelqu'odeur agréable, cela leur en fait amener d'autres avec eux.

8°. Il ſe trouve des perſonnes qui après avoir broyé de la brique, la paſſent au gros tamis, & y mêlent de l'huile appellée *Pirrette :* elles détrempent le tout avec du vin vieux, rendu odoriférant par le moyen de quelques drogues; on donne de cette man-

geaille aux Pigeons dans le temps qu'on les laiſſe ſortir pour aller aux champs.

9°. On aſſaiſonne encore de l'argile avec du ſel, ou bien on prend la liqueur qui dégoutte des fromages ſalés, & qu'on met affiner, on place l'un ou l'autre dans le Colombier; tout le monde ſait que les Pigeons aiment le ſel; auſſi y met-on ordinairement une pierre de ſel.

10°. Prenez un demi-boiſſeau de balayures de grenier à ſel, ſix livres de miel, quatorze onces de cumin en poudre, un picotin d'avoine, une livre de froment & un demi-quart de ſénevé: mêlez le tout dans un grand vaiſſeau, pour le pêtrir: mettez-le cuire au four d'un Boulanger deux journées de ſuite; laiſſez-le refroidir, il deviendra en maſſe dur comme de la pierre, vous le mettrez pour lors dans le Colombier.

11°. Dans les pays où le millet d'Inde eſt commun, on en fait cuire dans de l'eau, puis on le met ſécher à l'air, & cuire encore avec du miel; cela fait, on en frotte les nids du Colombier, ſur-tout aux endroits où les Pigeons peuvent ſe barbouiller les pieds ou les ailes: on aſſure que ce ſecret eſt ſinguliérement bon, non ſeulement pour attacher les Pigeons à leur Colombier, mais encore pour y en attirer d'autres.

12°. Mettez du froment dans l'eau où

aura bouilli l'anis, laiſſez-le macérer pendant trois jours, donnez-en à manger enſuite aux Pigeons dans le Colombier.

13°. Les haricots bouillis dans l'eau, macérés enſuite dans du miel & ſaupoudrés de cumin, paſſent pour avoir une ſemblable propriété.

14°. Ayez une once de vieille argile, cuite dans un four juſqu'à ce qu'elle ſoit devenue toute rouge, quatre gros de verveine femelle, autant de froment macéré dans du vin & bien broyé, un demi-gros de camphre, trois gros de cumin & une demi-once d'eau-de-vie; mêlez le tout avec du miel, détrempez-le bien, & faites-en une eſpece de pâte; vous la couperez par morceaux comme de gros pois, & vous en donnerez aux Pigeons.

15°. Les anciens vantoient beaucoup pour les Pigeons, une plante qu'ils nommoient *Periſteron*, mais on ne peut encore déterminer quelle eſt cette plante.

Tels ſont la plupart des ſecrets qu'on trouve dans les Auteurs pour attirer les Pigeons dans les Colombiers; une bourſe de fourmis rouges, jettée dans le Colombier, produit, à ce qu'on prétend, l'effet contraire : elle en chaſſe les Pigeons. Il y a des payſans qui, pour faire mourir ces oiſeaux, leur jettent du froment trempé dans

du fiel de bœuf; on ne connoît point encore de remede contre cette eſpece de poiſon; il ſeroit à ſouhaiter qu'on en eût.

Rien n'eſt plus important pour les Pigeons que la propreté, ſans quoi ils deviennent galeux & pleins de poux; on nettoiera donc bien le Colombier tous les mois: on remuera le plus doucement qu'il ſera poſſible le fumier qu'on en ôtera, de peur que la pouſſiere ne vole en trop grande quantité ſur les œufs qui ſont dans les nids, & on fera cette beſogne le plus vîte qu'on pourra, de peur que les œufs ne ſe refroidiſſent trop, les Pigeons étant obligés de ſortir du Colombier pour qu'on le nettoie; on ôtera auſſi toutes les ordures qui peuvent ſe trouver dans les nids, lorſqu'on en ôtera les Pigeonneaux; on jettera pareillement dehors tous les Pigeons morts, ou languiſſants, de peur qu'il ne s'y engendre une puanteur capable d'infecter tout le reſte: quand on trouvera des Pigeonneaux tombés de leurs nids, on les ramaſſera pour les y remettre, ſans en eſpérer néanmoins une bonne iſſue, d'autant que les Pigeons abandonnent preſque toujours leurs petits lorſqu'on les a maniés; on ſe gardera par conſéquent de les aller toucher, lorſqu'ils ſont dans leurs nids.

On parfumera ſouvent le Colombier, rien

n'eſt meilleur pour les Pigeons; le parfum qu'on y brûlera, ſera compoſé d'encens, de benjoin, ou de ſtyrax, ou bien on y fait brûler des herbes odoriférantes, telles que le thim, de la lavande, du romarin, & même quelquefois du bois de genievre.

Tout ce que nous venons de dire regarde les Pigeons-Fuyards, ou de Colombier: nous allons actuellement parler des Pigeons-Pattus, ou de ceux qu'on éleve dans les volieres. Quand dans les volieres il ſe trouve des boulins depuis la baſe juſqu'en haut, elles ſe nomment *Volieres à pied*, & elles ne différent point dans ce cas des Colombiers: les plumes qui couvrent les jambes des Pigeons-Pattus & qui deſcendent juſques ſur les pieds, leur ſont préjudiciables; lorſqu'ils reviennent au Colombier avec des plumes chargées de boue & toutes pleines d'eau, ils ſe mettent ſur leurs œufs, ils les réfroidiſſent, ou ils les jettent hors de leurs nids, ce qui rend la ponte inutile; pour obvier à ces inconvénients, on ronge avec des ciſeaux les plumes des pattes.

On logera les Pigeons-Pattus dans une voliere, où le chaud & le froid ne ſe faſſent pas trop ſentir, qui ſoit éclairée, & qui reçoive le jour du côté du Levant ou du Midi. Comme les Pigeons-Pattus ne s'écartent que très-rarement, ils s'écarte-

ront encore moins ſi on les nourrit bien, & ils rendront par-là davantage : on ne les laiſſera point, pendant qu'ils couvent, ſans eau dans leur voliere : on aura ſoin de la renouveller, tant à cauſe du froid qui la pourroit glacer, que des ordures qui la rendroient infecte, ou qui pourroient autrement la gâter ou incommoder les Pigeons. On balaiera la voliere, on en nettoiera les nids, & on la parfumera de temps en temps.

Quand on veut avoir des Pigeonneaux en hiver, on les tient dans un lieu chaud, & à un air tempéré ; on ne leur laiſſe pas manquer de nourriture, telle que de l'avoine, de la veſce & ſouvent du chenevis, afin de les échauffer ; & on a ſoin de tenir auprès d'eux de l'eau claire, qu'on viſite journellement de peur qu'elle ne gele : pour avoir des Pigeonneaux de bonne heure, on conſeille encore de donner des lentilles cuites dans du gros vin, & de leur jetter de temps en temps un peu de chenevis.

Si on deſire des Pigeons Pattus extrêmement gras, propres à être ſervis ſur les tables les plus délicates, comme un mets exquis, il ne faut pas attendre qu'ils puiſſent voler, mais ſeulement qu'ils ſoient un peu forts ; on leur arrache à cet effet les plus groſſes plumes des ailes, pour les obliger de

ne point quitter le nid, ou bien on leur attache les pieds; quelques-uns même leur briſent les os des jambes : par ce moyen on les voit engraiſſer à vue d'œil & en peu de temps; la nourriture que ces petits animaux prennent alors, n'étant pas diſſipée, ſe convertit en graiſſe.

Pour avoir des Pigeons excellens pour produire, il faut en choiſir qui ayent l'air vif & plein de feu, la tête haute & la démarche fiere : les mâles doivent être gros & forts, & avoir le vol roide, ce qui eſt facile à connoître en étendant leurs ailes, ou en les agitant : car s'ils les retirent avec roideur, c'eſt une marque qu'ils ſont forts & vigoureux; au contraire, s'ils ſont lents à les retirer, c'eſt ſigne qu'ils ſont foibles & d'un tempérament trop délicat; il faut auſſi prendre garde que les Pigeons qu'on choiſit ſoient en bons corps : s'ils étoient maigres, ils n'apporteroient aucun profit.

Quand on aura choiſi ſes Pigeons, on les appariera avant de les mettre dans la voliere : on les ſéparera pour cet effet par paires, & on enfermera ainſi chaque paire dans des endroits particuliers; on les y laiſſera douze ou quinze jours, ayant ſoin d'ailleurs de les bien nourrir, & de mêler un peu de chenevis parmi leur mangeaille pour les échauffer; il faut auſſi avoir grand

ſoin de changer ſouvent leur eau, qui doit être belle & claire, & de les tenir proprement : quand on les aura mis dans la voliere, on les ſoignera bien, & pour empêcher que la mangeaille ne ſe perde dans les ordures, on pourra la mettre dans une trémie longue & pyramidale, afin qu'elle ne tombe dans l'auge qu'à meſure que les Pigeons la mangent : il faut avoir ſoin de mettre de la paille dans un coin de la voliere pour faire les nids des Pigeons, particuliérement ſi elle ne ſe trouve pas placée dans une baſſe-cour, ou autre lieu qui puiſſe leur en fournir.

L'incubation des Pigeons eſt de quinze jours complets ; quand ils ſont une fois éclos, ils ne mangent rien devant trois ou quatre jours : il ſuffit ſeulement qu'ils ſoient tenus chaudement : la femelle ſe charge ſeule de les couver pendant ce temps-là ſans ſortir du nid, ſi ce n'eſt pour quelques moments qu'elle va prendre un peu de nourriture ; après quoi ils les nourriſſent durant une huitaine de jours d'aliments à demi digérés, comme de la bouillie, qu'ils leur ſoufflent, ou dégorgent une, deux ou trois fois par jour ſuivant le beſoin ; en ſorte que le mâle ſouffle communément la petite femelle, & la femelle le petit mâle : peu-à-peu ils leur donnent une nourriture plus

ſolide à proportion de leurs forces. L'éſophage du Pigeon eſt conſtruit de façon à pouvoir dégorger la nourriture à ſes petits; & en effet, on remarque par la diſſection, qu'il eſt capable d'une dilatation plus grande que celle des autres oiſeaux, & qu'en ſoufflant dans l'âpre artere de celui-ci, on fait enfler ſon jabot ſans qu'on ſache par quel conduit l'air y peut entrer: cette dilatation de l'éſophage eſt abſolument néceſſaire; car ſi la nourriture s'y trouvoit ſerrée & comprimée, elle s'y digéreroit & s'y altéreroit du moins conſidérablement, avant que l'oiſeau fût arrivé à ſon nid; car le mouvement de compreſſion eſt une des principales cauſes de la digeſtion; mais la dilatation de l'éſophage & l'air dont le jabot s'enfle, mettent en ſûreté ce qui y eſt en réſerve.

Si l'on en croit Aldrovande, les jeunes Pigeons ne s'accouplent jamais avec leurs femelles ſans la baiſer auparavant; mais les vieux ne baiſent la leur que la premiere fois. Quand la femelle s'eſt laiſſé cocher par un mâle étranger, le ſien ſe dépite, & n'en faiſant aucun cas, il ne la veut plus voir, ou s'il en approche c'eſt pour la châtier; on a vu deux mâles mécontents reſpectivement de leurs femelles, faire entr'eux un échange, & vivre en-

ſuite en bonne intelligence dans leur nouveau ménage.

Chaque ponte eſt de deux œufs tout blancs, dont l'un produit un mâle & l'autre une femelle, quelquefois auſſi il en naît deux mâles, ou deux femelles; pour pondre chaque œuf, il faut un nouvel accouplement : la femelle pond le plus ſouvent l'après-midi ; les bons Pigeons de voliere ont douze couvées par an, quelquefois treize. Ils ont toujours à la fois des œufs & des petits pour ne point perdre de temps, & quand les petits ſont en état de voler, le pere les chaſſe du nid & les oblige d'aller chercher leur vie.

Le ſexe ſe connoît très-aiſément par la voix, ſur-tout dans les Pigeons Domeſtiques, car les femelles ont la voix fort grêle, & les mâles beaucoup plus grave.

Ariſtote, & après lui Pline & Athenée, diſent que le propre des Pigeons eſt de ne point renverſer le cou quand ils boivent, mais de boire largement, comme font les bêtes de charge.

Quoique nous ayons dit plus haut qu'il ne faut conſerver que quatre ans les Pigeons dans les Colombiers pour en tirer bon profit, ce n'eſt pas à dire pour cela qu'ils ne vivent très-long-temps : Albert-le-Grand fixe le terme de leur vie à vingt ans,

ans, & pour ce qui concerne les Pigeons Domeſtiques, un homme digne de foi, dit Aldrovande, m'a rapporté avoir oui dire à ſon pere, qui étoit fort curieux en Pigeons & autres oiſeaux, qu'il avoit gardé vingt-deux ans un Pigeon, & ce Pigeon avoit toujours continué à propager, excepté les ſix derniers mois, qu'il quitta la femelle pour choiſir une vie célibataire. Ariſtote leur donne quarante ans de vie.

Les Pigeons aiment à ſe baigner & à ſe rouler dans la pouſſiere, pour ſe délivrer des puces & des poux, qui les incommodent; ils volent très-rapidement, ſur-tout lorſqu'ils ſe ſentent pourſuivis par l'Epervier, par le Milan, ou par quelqu'autre oiſeau de proie : outre le vol, ils ont la vue & l'ouie excellentes; ce ſont les ſeules armes que la nature leur ait données pour ſe défendre : ils ſympathiſent avec l'homme & avec la volaille, mais non pas avec la Creſſerelle; ils tremblent à l'aſpect de cet oiſeau de rapine, ſachant qu'il ne les épargne pas quand il peut les attraper.

C'eſt un proverbe que les Pigeons n'ont point de fiel, mais ce proverbe eſt faux, tant moralement, que phyſiquement; ils ſont coleres & ſe battent ſouvent juſqu'à la mort : & Galien ſe moque avec raiſon

de ceux qui prétendent que ces oiſeaux n'ont point de véſicule de fiel.

Avant de finir le Chapitre des Pigeons, il eſt à propos, pour ne rien laiſſer à deſirer à leur ſujet, de rapporter la maniere dont ſe fait la chaſſe des Pigeons Sauvages, ou Biſets : on va à cet effet dans une forêt de chênes, ou de frênes, pendant la nuit, on porte des torches de paille allumées & des inſtruments d'airain, dont le bruit épouvante ces oiſeaux; comme ils n'oſent remuer dans cet état, on en fait une chaſſe abondante.

Une autre méthode encore plus ſûre & plus lucrative pour les attraper, eſt d'étendre un grand filet, de l'attacher à des perches, de façon qu'en tombant, le haut avance plus que le bas, & couvre tout ce qui ſe rencontre ſous le filet; on éleve à quelques diſtances trois perches fort longues & diſpoſées en triangle, au ſommet deſquelles eſt un petit ſiege où un homme peut s'aſſeoir : deux perſonnes ſont néceſſaires à cette chaſſe; l'un ſe tient derriere le filet pour le faire tomber à propos, l'autre monte dans la machine par le moyen d'une échelle de corde, s'arme d'un arc & de pluſieurs fleches garnies de plumes de la queue d'un oiſeau de proie, & dès qu'il apperçoit des Pigeons Sauvages, il tire ſes fleches en

l'air; les Pigeons s'imaginant voir des oiſeaux de proie, s'abattent au pied du filet, qui tombe ſur eux & les enveloppe.

Le Pigeon eſt d'un grand uſage parmi les aliments, ſur-tout quand il eſt jeune: ſa chair eſt pour lors tendre, ſucculente, facile à digérer & nourrit beaucoup; à meſure qu'il avance en âge, elle devient plus ſeche, plus maſſive, & d'une digeſtion plus difficile : elle eſt même plus propre à produire des humeurs groſſieres & mélancoliques : c'eſt apparemment pour cette raiſon que pluſieurs Auteurs ont condamné l'uſage du Pigeon, le regardant comme peu ſalutaire; on ne peut pas néanmoins refuſer aux Pigeonneaux, ſur-tout à ceux de volie-re, d'être un très-bon manger & qui ſe digére facilement : ils conviennent à tout âge, à tout tempérament & à tout ſexe; cependant comme leur chair reſſerre un peu le ventre, les perſonnes mélancoliques & bilieuſes doivent en uſer plus ſobrement que les autres.

Le Pigeon a ſes uſages dans la médecine; on l'emploie non ſeulement en entier, mais encore en partie, c'eſt-à-dire, ſon ſang & ſa fiente; on ouvre par le dos dans ſa longueur un Pigeon vivant, & on l'applique tout chaud ſur la tête dans l'apoplexie, la léthargie, la pleuréſie & les fievres

malignes; on l'applique encore à la plante des pieds, quand la fievre eſt jointe à la pleuréſie, pour faire une révulſion de l'humeur qui attaque le cerveau. MM. Arnault de Nobleville & Salerne aſſurent en avoir vu de très-bons effets dans ce cas, de même que quand il eſt mis ſur le côté douloureux dans la pleuréſie. Il agit, diſent ces Médecins, dans toutes ces occaſions en ouvrant les pores de la peau par ſes parties volatiles, ce qui augmente la tranſpiration, & donne iſſue aux humeurs arrêtées dans l'endroit affecté; de plus, en atténuant ces humeurs, & en les diſcutant, il les fait rentrer dans le torrent de la circulation, & dégage par-là la partie embarraſſée; les modernes négligent cependant ce remede, quoiqu'il réuſſiſſe quelquefois mieux que d'autres plus vantés.

Le ſang du Pigeon récemment tiré eſt fort en uſage pour adoucir l'âcreté des yeux, & pour guérir les plaies nouvellement faites; on préfére celui du Pigeon mâle qui a été tiré du deſſous de l'aile, comme le plus ſpiritueux. Quelques Auteurs recommandent la tunique interne du géſier deſſéchée & pulvériſée contre la dyſſenterie.

La fiente de cet oiſeau contient beaucoup de nitre & de ſel ammoniacal; auſſi eſt-elle chaude, diſcuſſive & réſolutive; elle paſſe

par les urines, & convient aux hydropiques & aux graveleux; la méthode pour en faire uſage contre ces maladies, eſt de la calciner, & d'en faire enſuite une leſſive avec de l'eau ſimple, pour ſervir de boiſſon ordinaire; quelques-uns y ajoutent des cendres de ſarment & de genêt pour la rendre plus efficace; on la donne auſſi en ſubſtance dans les autres maladies; la doſe en eſt d'un à deux ſcrupules, on en fait un bol avec quelque ſirop, ou bien on fait infuſer cette poudre pendant la nuit dans un petit verre de bon vin; on paſſe le tout le lendemain par un linge, ſans expreſſion, & l'on donne la colature au malade.

La fiente de Pigeon s'emploie encore à l'extérieur; comme elle eſt très-chaude à cauſe du ſel ammoniacal & nitreux dont elle abonde, elle brûle & ronge la peau, ſi on la laiſſe deſſus un certain temps; auſſi l'emploie-t'on dans les emplâtres & les cataplaſmes cauſtiques & rubefiants; on la pile, on la tamiſe & on la mêle enſuite avec de la ſemence de creſſon, ou de moutarde, pour appliquer dans les maladies chroniques, telles que la goutte froide, la migraine, le vertigo & les douleurs de côté, du col, des lombes, enfin dans tous les cas où les véſicatoires conviennent, & où l'on veut les adoucir, pour ménager la ſen-

fibilité du malade. Ettmuller obſerve que cette même fiente guérit les écrouelles, appliquée deſſus avec un mêlange de farine d'orge & de vinaigre, & que mêlée avec l'huile & le vinaigre, elle diſſipe promptement les tumeurs noueuſes & œdémateuſes qui ſe forment quelquefois dans les articulations. Nous allons rapporter ici quelques formules où entre cette fiente.

1°. Prenez de la fiente de Pigeon calcinée un gros, du ſafran pulvériſé douze grains : mêlez le tout avec un peu de ſirop des cinq racines apéritives pour former un bol diurétique à prendre dans du pain à chanter.

2°. Prenez de la fiente de Pigeon & de la ſemence d'anis, de chacune quatre onces ; de l'écorce récente d'orange, deux onces; verſez ſur le tout du bon vin de Bourgogne, quatre livres, & laiſſez enſuite macérer pendant vingt-quatre heures; puis diſtillez au bain-marie les deux tiers de la liqueur, que vous garderez dans des bouteilles pour l'uſage. Cette liqueur eſt très-recommandée pour pouſſer les urines, pour nettoyer les reins des glaires, & des graviers, & contre la colique.

3°. Prenez de la fiente de Pigeon pulvériſée, quatre onces; du ſafran une demi-once; du mithridate, de la thériaque & de

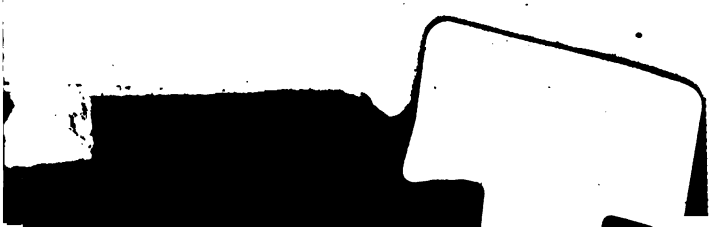
la ſemence de moutarde, de chacune une once; mêlez le tout: & ajoutez-y une ſuffiſante quantité de térébenthine, pour faire un cataplaſme antipeſtilentiel, propre à appliquer ſur les bubons & les amener à maturité.

4°. Prenez de la racine de raifort ſauvage, de l'ail, des ſommités de rhue, & de la fiente de Pigeon, de chacune une once; pilez le tout dans un mortier, en l'arroſant de vinaigre; ajoutez-y ſur la fin de bonne moutarde à manger trois onces, faites du tout un cataplaſme contre la goutte remontée, qu'on appliquera ſur la plante des pieds, & qu'on renouvellera lorſqu'il ſera ſec.

Selon Creſcentienſis, la fiente de Pigeon eſt très-bonne pour les plantes & pour les ſemences; on peut la répandre ſur la terre, toutes les fois qu'on ſeme quelques grains, conjointement avec la ſemence, & même après, en toute ſaiſon; & chaque hottée équivaut à une charretée du fumier de mouton; auſſi nos Laboureurs répandent-ils ſur les champs du fumier de Pigeon, ſoit avec la ſemence même, ſoit ſéparément.

Nous nous ſommes ſervis pluſieurs fois avec avantage pour arroſer les orangers, de l'eau dans laquelle nous faiſions délayer

de la lie, de la fiente de Mouton, de *Pigeon*, des excréments humains, & des fonds de tonne d'huile d'olive; l'eau impregnée des ſucs de toutes ces ſubſtances, donnoit une vigueur admirable à l'arbre.

FIN.

N 211888